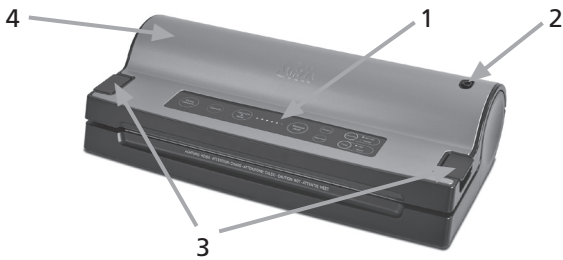
SINCE 1908

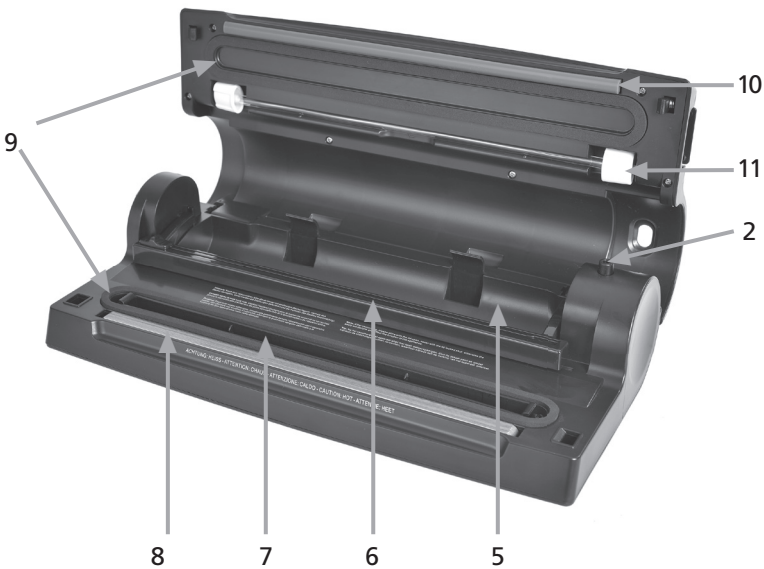
SOLIS VAC PRESTIGE

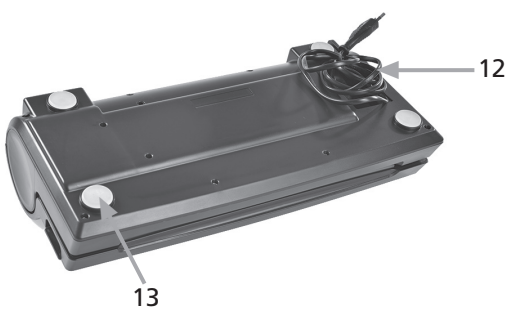
Typ/Type/Tipo 575

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
User Manual
Gebruiksaanwijzing

GERÄTEBESCHREIBUNG







▲ GERÄTEBESCHREIBUNG

1 Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensor-Tasten
   – die genaue Beschreibung der Tasten und ihrer Funktionen ersehen Sie auf Seite 4/5.

2 Luftabsaug-Öffnung
   – zum Absaugen der Luft in Behältern mit Hilfe des beiliegenden Schlauches.

3 Entriegelungstasten
   – durch **Hochziehen** beider Tasten wird der Gerätedeckel entriegelt und lässt sich öffnen.
   ACHTUNG: Zum Verschliessen des Deckels nicht auf die Entriegelungstasten drücken, sondern nur auf die vorderen Ecken des Gerätedeckels!

4 Gerätedeckel
   – spezialbeschichtet, damit Fingerabdrücke unsichtbar bleiben.

5 Aufbewahrungsfach für Vakuumierfolie
   – zum Einlegen der Folienrolle, wenn diese erst zu einem Beutel verschweisst werden muss.

6 Schneideleiste mit Klingenhebel
   – für ein leichtes Abschneiden der Folie von der Folienrolle.

7 Vakuum-Kammer mit herausnehmbarer Tropfschale
   – hier liegt das offene Ende des Vakuumierbeutels, damit die Luft abgesaugt werden kann; die innenliegende Tropfschale kann zur leichten Reinigung entnommen werden.

8 Schweiss-Balken
   – der teflonbeschichtete Balken erhitzt sich und verschweisst so das Beutelende mit einer Schweissnaht.

9 Obere und untere Dichtung
   – damit das Beutelende beim Vakuumieren luftdicht abgeschlossen ist und alle Luft abgesaugt werden kann; die untere Dichtung kann zur Reinigung entnommen werden.

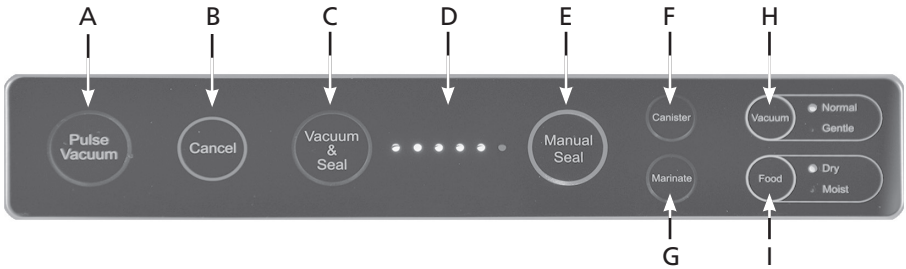
10 Anpressgummi
   – das Gegenstück zum Schweiss-Balken, damit das Beutelende glatt an den Schweiss-Balken gepresst und optimal verschweisst wird.

11 Fach für Luftabsaug-Schlauch mit inliegendem Schlauch
   – in diesem schmalen Fach kann der Luftabsaug-Schlauch jederzeit griffbereit verstaut werden.

12 Netzkabel im Kabelfach

13 Rutschfeste Gummifüsse
   – sorgen für einen sicheren Stand während des Betriebs.

▲ GERÄTEBESCHREIBUNG



Das Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Sensor-Tasten

Zu Ihrer Kontrolle leuchtet das Kontrolllicht um oder bei den Tasten auf (ausser bei der Taste Cancel), je nachdem, welche Funktion eingestellt ist bzw. welche Funktion Sie durch Berühren der entsprechenden Tasten einstellen.

A Pulse Vacuum

– Solange Sie diese Taste berühren, vakuumiert das Gerät und die blaue Tastenumrandung sowie die LEDs des Fortschritts-Indikators leuchten. Berühren Sie diese Taste nicht mehr, stoppt der Vakuumier-Prozess, die blaue Tastenumrandung erlischt. Diese manuelle Vakuumier-Funktion ist ideal für sehr druckempfindliche Lebensmittel oder Gegenstände, da der Vakuumier-Prozess jederzeit abgebrochen werden kann.

B Cancel

– Berühren Sie diese Taste während des Betriebs, wird der jeweilige Vakuumier- bzw. Schweissvorgang oder Mariniervorgang sofort unterbrochen.

C Vacuum & Seal

– Taste mit blauer Tastenumrandung, welche erst den Vakuumiervorgang in Betrieb setzt und anschliessend automatisch verschweisst.

D Fortschritts-Indikator

– An der Anzahl der blau aufleuchtenden Punkte können Sie den Status der momentan gewählten Funktion erkennen. Wenn alle sechs Punkte blau leuchten und anschliessend erlöschen, ist die gewählte Funktion abgeschlossen. Dies wird zudem mit einem Signalton angezeigt.

E Manual Seal

Taste mit blauer Tastenumrandung mit 2 Funktionen:

1. Zum manuellen Verschweissen von Folienbeuteln, z.B. wenn Sie aus einer Rolle einen Beutel herstellen wollen und deshalb ein Beutelende verschweissen müssen.

2. Zum Stoppen des Vakuumier-Prozesses und sofortigem Verschweissen des Beutels in der Funktion Vacuum & Seal. Als Beispiel: Wenn Sie die Funktion Vacuum & Seal gewählt haben und während des automatischen Vakuumierens bemerken, dass der Druck auf die im Beutel liegenden Lebensmittel zu hoch wird, können Sie die Absaugpumpe sofort stoppen und den Schweiss-Prozess starten, indem Sie einfach die Taste **Manual Seal** drücken.

F Canister

– Taste mit blauer Tastenumrandung um einen Solis-Behälter mit Hilfe des beigelegten Luftabsaug-Schlauches zu vakuumieren.

G Marinate

– Taste mit blauer Tastenumrandung um Fleisch/Geflügel/Fisch in dem quadratischen 1,0 l oder 2,8 l Solis-Behälter im Schnellverfahren zu marinieren.

H Vacuum

– Mit dieser Taste können Sie wählen, ob die Absaug-Geschwindigkeit eher hoch (**Normal**) oder gering **(Gentle**) sein soll. Bei der jeweils eingestellten Funktion leuchtet das grüne Licht auf, die Standardeinstellung ist **Normal**.

Normal: Wählen Sie **Normal**, um eine normale Absaug-Geschwindigkeit beim Vakuumieren einzustellen. **Normal** ist die Standard-Einstellung, die aufleuchtet, sobald das Gerät eingesteckt wird, und ist geeignet für alle wenig empfindlichen Lebensmittel.

Gentle: Wählen Sie **Gentle**, um eine niedere Absaug-Geschwindigkeit während des Vakuumier-Prozesses einzustellen, z. B. bei druckempfindlichen Lebensmitteln.

I Food

– Mit dieser Taste können Sie einstellen, ob das zu vakuumierende Lebensmittel trocken oder feucht ist, damit der Schweiss-Prozess jeweils angepasst wird. Bei der jeweils eingestellten Funktion leuchtet das grüne Licht auf, die Standardeinstellung ist **Dry**.

Dry: Wählen Sie **Dry**, wenn trockene Lebensmittel verschweisst werden sollen. **Dry** ist die Standard-Einstellung, die aufleuchtet, sobald das Gerät eingesteckt wird.

Moist: Wählen Sie **Moist**, wenn feuchte Lebensmittel verschweisst werden, wie z. B. frisches Fleisch, denn dann stoppt die Absaugpumpe vor dem Verschweissvorgang um sicherzustellen, dass die Schweissnaht trotz Feuchtigkeit dicht ist und möglichst keine Flüssigkeit ins Gerät gelangt.

Generell gilt: Wenn eine gewählte Funktion abgeschlossen ist und alle sechs Punkte auf dem Fortschritts-Indikator leuchten, dauert es noch ca. 3 Sekunden, bevor das Vakuum aufgehoben wird und ein Signalton ertönt. Erst dann können Sie den Gerätedeckel mit den Entriegelungstasten öffnen, indem Sie diese anheben (nicht herunterdrücken).

Bitte beachten Sie, dass es nach regulärer Beendigung oder nach manueller Unterbrechung eines Vorganges ca. 3 Sekunden dauert, bis die Tasten wieder ansprechen und das Gerät weiter benutzt werden kann.

▲ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie vor Gebrauch Ihres Vakuumiergeräts diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät kennenlernen und sicher bedienen können. Wir empfehlen, diese Anleitung sorgfältig aufzubewahren und gegebenenfalls bei Weitergabe des Gerätes auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind zu Ihrer eigenen Sicherheit folgende Vorsichts-Massnahmen zu beachten:

1. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Vakuumiergerät noch das Stromkabel und der Netzstecker mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. In das Gehäuse könnte Wasser eindringen und das Gerät beschädigen! Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füssen bedienen bzw. den Netzstecker ziehen.
3. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen, damit es nicht heruntergezogen werden kann. Achten Sie darauf, dass es nicht mit heissen Oberflächen wie z.B. einer Herdplatte oder einem Heizkörper bzw. mit dem Gerät selbst in Kontakt kommt.
5. Gerät von heissem Gas, heissen Öfen oder anderen wärmeabgebenden Geräten oder Wärmequellen fernhalten. Gerät nie auf einer nassen oder heissen Oberfläche benutzen. Gerät nicht in der Nähe von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen platzieren. Gerät von beweglichen Teilen oder Geräten fernhalten.
6. Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen und nichts auf das Netzkabel stellen. Nie am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen, sondern nur am Netzstecker ziehen.
7. Wir empfehlen, mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel zu benutzen. Gerät nicht direkt unter eine Steckdose stellen.
8. Bevor Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose stecken oder herausziehen bitte immer überprüfen, dass der Deckel unverschlossen ist.
9. Das Gerät muss während des Gebrauchs auf einem festen, stabilen Untergrund stehen, wie ein Tisch oder eine Arbeitsfläche. Das Gerät ist nicht zum Gebrauch im Freien konzipiert.
10. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät ausser Betrieb oder unbeaufsichtigt ist, oder wenn es gereinigt werden soll. Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters (FI-Sicherheitsschalter), um einen zusätzlichen Schutz bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu gewährleisten. Es ist ratsam, einen Sicherheitsschalter mit einem Nennfehlerbetriebsstrom von maximal 30 mA zu verwenden. Fachmännischen Rat erhalten Sie bei Ihrem Elektriker.

11. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
12. Bei unsachgemässem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr!
13. Greifen Sie niemals nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei Solis oder einer von Solis autorisierten Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
14. Gerät niemals so platzieren, dass es ins Wasser fallen oder mit Wasser in Berührung kommen könnte (z. B. in einem Spülbecken).
15. Gerät oder Teile des Geräts wie Netzkabel oder Netzstecker niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser bzw. anderen Flüssigkeiten in Kontakt bringen.
16. Gerät so platzieren, dass es keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.
17. Niemals scharfe oder spitze Gegenstände und Werkzeug in die Geräteöffnungen stecken. Das Gerät könnte beschädigt werden bzw. Gefahr von Stromschlag!
18. Gerät nicht schütteln oder umplatzieren während es in Gebrauch ist.
19. Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwenden. Nur mitgeliefertes oder von Solis empfohlenes Zubehör benutzen, falsches Zubehör kann zur Beschädigung des Geräts führen bzw. zu Brand, Stromschlag oder Personenschäden.
20. Das Gerät nie mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
21. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
22. Entfernen und entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien und eventuelle Aufkleber resp. Etiketten, bevor Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen.
23. Prüfen Sie Ihr Vakuumiergerät vor jedem Gebrauch, ob das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker unbeschädigt sind.
24. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder sonstwie beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern geben Sie das Gerät bei Solis oder bei einer von Solis autorisierten Servicestelle ab, um es überprüfen, reparieren oder mechanisch und elektrisch instand setzen zu lassen.
25. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unwissende und unerfahrene Personen sowie Kinder ab 8 Jahren dürfen das Vakuumiergerät nicht benutzen, ausser sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und von dieser genau instruiert, wie das Gerät zu benutzen ist. Ausserdem müssen sie genau verstanden haben, welche Gefahren vom Gerät ausgehen können und wie es in einer sicheren Art und Weise verwendet werden kann. Reinigung und Unterhalt des Gerätes dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden. Das Gerät darf auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden.

26. Das Gerät und Netzkabel immer ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.
27. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Vakuumiergerät spielen.
28. ACHTUNG: Der Schweiss-Balken wird während des Betriebs sehr heiss! Deshalb während des Betriebs oder kurz danach nicht berühren!
29. Das Gerät ist nicht für einen permanenten Betrieb konstruiert. Das Gerät nach der Anwendung immer 1 Minute abkühlen lassen, erst dann den nächsten Beutel oder den nächsten Behälter vakuumieren.
30. Das Gerät bzw. der Schweiss-Balken ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Um vorzubeugen, dass sich der Schweiss-Balken überhitzt, dürfen nicht mehr als 30 Beutel hintereinander mit der Funktion **Manual Seal** verschweisst werden.
31. Vor der Inbetriebnahme immer prüfen, ob Ihre Hände sauber und trocken sind.
32. Vermeiden Sie, Flüssigkeiten anzusaugen, damit diese nicht in die Vakuum-Kammer gelangen kann. Eventuell angesaugte Flüssigkeit wird weitgehend von der Tropfschale aufgefangen. Entleeren Sie diese in einem solchen Falle und wischen Sie eventuell in der Vakuum-Kammer befindliche Flüssigkeit weg.
33. Ausschliesslich Solis-Vakuumierbeutel oder -behälter verwenden, die für dieses Gerät konzipiert wurden. Die Solis-Vakuumierbehälter müssen unbeschädigt und frei von Rissen sein. Gerät nur zum Vakuumieren und Verschweissen benutzen, niemals zweckentfremden!
34. Netzkabel immer komplett abrollen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
35. Öle oder Schmiermittel müssen bei diesem Gerät nicht eingesetzt werden.

▲ INBETRIEBNAHME

ACHTUNG: Vor der Inbetriebnahme immer sicher stellen, dass sowohl das Gerät als auch die Behälter absolut sauber und unbeschädigt sind, damit die Lebensmittel nicht verunreinigt werden.

1. GERÄT AUFSTELLEN

   Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend grosse, horizontale, saubere und trockene Arbeitsfläche. Beachten Sie, dass Sie auch Platz für die mit Lebensmittel gefüllten Beutel, die vakuumiert werden sollen, benötigen.

2. NETZSTECKER ANSCHLIESSEN

   Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Kontrolllichter bei **Normal** und **Dry** leuchten auf.

3. EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

   Sobald das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, sollten Sie die gewünschten Einstellungen vornehmen. Berühren Sie dazu jeweils die entsprechende Funktionstaste.

3.1 Absaug-Geschwindigkeit mit der Taste **Vacuum (H)** einstellen

Um Ihnen das Vakuumieren zu erleichtern, können Sie die Absaug-Geschwindigkeit dem zu verarbeitenden Lebensmittel anpassen, die automatische Standard-Einstellung ist **Normal** für normal-robuste Lebensmittel. Wollen Sie druckempfindliche Lebensmitten in Solis-Beuteln vakuumieren, sollten Sie die Funktion **Gentle** wählen, indem Sie die Taste **Vacuum (H)** berühren. Die Absaugung geschieht dann langsamer, Sie können den Vakuumier-Vorgang verfolgen und bei Bedarf früher mit dem Verschweissen beginnen, indem Sie die Taste **Manual Seal (E)** berühren.

3.2 Schweiss-Vorgang mit der Taste **Food (I)** einstellen

Bei Ihrem SOLIS Vac Prestige Vakuumiergerät können Sie den Schweiss-Vorgang dem Feuchtigkeitsgehalt des Lebensmittels anpassen. Sie haben die Wahl zwischen **Dry** und **Moist** und können so immer eine optimal verschweisste Naht erhalten.
Dry, die Standard-Einstellung, ist ideal für trockene Lebensmittel wie z.B. Kekse, Reis oder Kaffee. Für leicht feuchte Lebensmittel berühren Sie die Taste **Food (I)** und wechseln so auf die Einstellung **Moist**, welche sich für alle Lebensmittel, die Wasser enthalten, eignet (wie z.B. rotes Fleisch oder Fisch). Bei Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsanteil beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Tipps für optimales Vakuumieren" in dieser Anleitung.

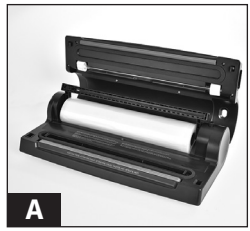
4. TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH DER VAKUUMIERBEUTEL

   Es gibt Solis-Vakuumierbeutel in verschiedenen Grössen oder Vakuumierfolien, bei denen Sie selbst die Beutelgrösse festlegen können. Wählen Sie immer eine Beutelgrösse, die zu dem Lebensmittel passt. Beachten Sie dabei, dass der Beutel mindestens 8 cm grösser sein soll als das einzuschweissende Lebensmittel und rechnen Sie weitere 2 cm für die Schweissnaht.

HINWEIS: Sollten Sie fertige Vakuumierbeutel verwenden, können Sie sofort zu Punkt 6 dieser Anleitung übergehen.

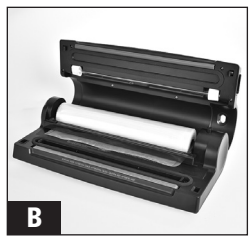
5. EINEN BEUTEL AUS EINER VAKUUMIERFOLIE SCHWEISSEN

– Öffnen Sie den Gerätedeckel (4) indem Sie die linke und rechte Entriegelungstaste **hochziehen** und klappen Sie die Schneideleiste (6) nach oben. Legen Sie die Vakuumierfolie ins Aufbewahrungsfach (5) (siehe Abb. **A**) und ziehen Sie das Ende der Folie etwas zu sich.



– Klappen Sie dann die Schneideleiste (6) wieder nach unten, die Folie liegt nun darunter (siehe Abb. **B**).

ACHTUNG: Wenn Sie die Schneideleiste nach unten klappen, achten Sie bitte darauf, dass sich der Klingenhebel entweder ganz rechts oder ganz links auf der Schneideleiste befinden muss. Er darf sich nicht in der Mitte befinden, sonst klappt es nicht mit dem Abschneiden der Folie (siehe Abb. **B**).



– Ziehen Sie an der Folie, bis die richtige Länge für den benötigten Beutel abgerollt ist. Ziehen Sie jetzt den Klingenhebel in einem Zug nach links oder rechts bis zur anderen Leistenseite, die Folie wird schnell und gerade abgeschnitten (siehe Abb. **C**).

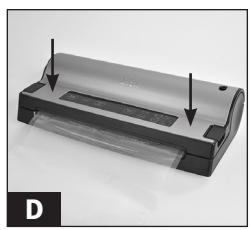
Nun können Sie ein Beutelende verschweissen.

– Der Gerätedeckel sollte sich immer noch in geöffneter Position befinden.

– Legen Sie ein offenes Beutelende auf den Schweiss-Balken (8).

– Schliessen Sie den Deckel und drücken Sie ihn mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick" hören. Nun ist der Deckel links und rechts eingerastet (siehe Abb. **D**).

ACHTUNG: Zum Verschliessen niemals auf die Entriegelungstasten drücken. Diese sind nur zum Öffnen des Deckels vorgesehen.

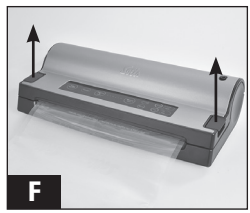


– Berühren Sie die Taste **Manual Seal (E)** um den Schweissvorgang zu starten (siehe Abb. **E**). Die blaue Tastenumrandung leuchtet auf und erlischt, sobald der Schweiss-Prozess abgeschlossen ist. Der **Fortschritts-Indikator (D)** zeigt Ihnen den Schweiss-Status an.

– Sobald der Signalton ertönt, ziehen Sie die beiden Entriegelungstasten nach oben, um den Deckel zu öffnen (siehe Abb. **F**).

– Entnehmen Sie den Beutel mit dem verschweissten Ende.

– Überprüfen Sie, ob die Schweissnaht gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. **G**). Sollte dies nicht der Fall sein, die Schweissnaht abschneiden und den Vorgang wiederholen.



6. AUTOMATISCHES VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN EINES BEUTELS

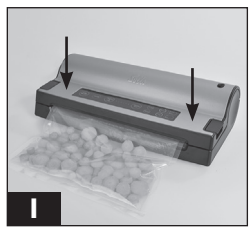
– Deckel öffnen.

– Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Bitte verwenden Sie ausschliesslich die original Solis-Vakuumierbeutel oder Vakuumierfolien, um das Gerät nicht zu beschädigen und beste Resultate zu erzielen.

– Reinigen Sie das offene Beutelende innen und aussen und streichen Sie es glatt. Das Ende muss sauber, trocken und ohne Falten sein.

– Legen Sie das offene Beutelende nun in die Vakuum-Kammer (7) (siehe Abb. **H**).

– Drücken Sie den Deckel mit beiden Händen an beiden vorderen Ecken des Gerätedeckels fest nach unten, bis Sie an beiden Seiten ein „Klick" hören. Nun ist der Deckel eingerastet und fest verschlossen (siehe Abb. **I**).



ACHTUNG: Zum Verschliessen niemals auf die Entriegelungstasten drücken. Diese sind nur zum Öffnen des Deckels vorgesehen.

– Überprüfen Sie nun die Einstellungen des Geräts anhand der Kontrollleuchten. Wählen Sie mit der Taste **Vacuum (H)** die Einstellung **Gentle**, wenn das Lebensmittel druckempfindlich ist. Sollte dies nicht der Fall sein, können Sie die Standard-Einstellung **Normal** lassen. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet.

– Stellen Sie mit der Taste **Food (I)** ein, ob das Lebensmittel feucht (Einstellung **Moist** wählen) oder trocken ist (Einstellung **Dry** wählen), damit die Schweissnaht entsprechend verarbeitet wird. Die Standard-Einstellung ist **Dry**.

– Berühren Sie nun die Taste **Vacuum & Seal (C)** (siehe Abb. **J**). Nun vakuumiert und verschweisst Ihr Gerät den Beutel automatisch. Während des Vakuumier-Prozesses leuchtet nur die blaue Tastenumrandung von **Vacuum & Seal (C)**. Sobald der Verschweissvorgang startet, leuchtet zusätzlich die Tastenumrandung von **Manual Seal (E)** auf. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators **(D)** verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator **(D)** erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.

– Nun ziehen Sie gleichzeitig beide Entriegelungstasten links und rechts am Gerät nach oben, der Deckel öffnet sich und Sie können den Beutel entnehmen.

– Prüfen Sie nochmals die neue Schweissnaht, ob sie gerade und ohne Falten ist (siehe Abb. **G**). Sollte dies nicht der Fall sein, Vorgang wiederholen, nachdem Sie die Schweissnaht abgeschnitten haben.

7. DOSIERTES VAKUUMIEREN UND MANUELLES VERSCHWEISSEN: FUNKTION **PULSE VACUUM (A)** UND **MANUAL SEAL (E)**

Das Gerät erzeugt einen ziemlich hohen Vakuum-Druck im Beutel. Sollten Sie druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Gebäck vakuumieren, empfehlen wir deshalb mit der Funktion **Pulse Vacuum (A)** zu vakuumieren und anschliessend mit der Funktion **Manual Seal (E)** zu verschweissen. So wird es Ihnen noch leichter gemacht, den Grad des Vakuums zu verfolgen und einer möglichen Beschädigung der Lebensmittel vorzubeugen. Berühren Sie die Taste **Pulse Vacuum (A)** und beobachten Sie den Vakuum-Druck im Beutel während des Vakuumierens. Sobald genug Vakuum erzeugt ist, lassen Sie die Taste los, die Absaugpumpe stoppt.
Berühren Sie nun kurz die Taste **Manual Seal (E)** und das Gerät beginnt den Beutel zu verschweissen. Die Schweissnaht wird analog der Einstellung (**Moist** oder **Dry**) ausgeführt. (Siehe Kapitel „Einstellungen vornehmen".)

HINWEIS: Auch bei der Automatik-Einstellung **Vacuum & Seal (C)** können Sie jederzeit den Vakuumiervorgang stoppen, wenn Sie merken, dass der Unterdruck für das Lebensmittel zu stark werden sollte. Um den Vakuumiervorgang zu stoppen, können Sie in jedem Moment einfach die Taste **Manual Seal (E)** berühren, und das Gerät stoppt die Absaugpumpe und beginnt mit dem Verschweissen des Beutels.

Gut zu wissen:

- Damit das Gerät optimal arbeitet, sollten Sie nach jedem Vakuumiervorgang das Gerät 1 Minute abkühlen lassen, bevor Sie den nächsten Beutel einlegen. Eventuell ausgetretene Flüssigkeit in der Vakuumkammer immer nach jeder Anwendung wegwischen.
- Wenn Sie die einminütige Abkühlzeit des Gerätes nicht einhalten und versuchen, sofort weiter zu vakuumieren, schaltet sich das Gerät automatisch ab, bis es abgekühlt ist, um einer Überhitzung des Heiz-Elements vorzubeugen.
- Unser Gerät funktioniert nur mit den Solis-Vakuumierbeuteln oder -folien, bitte benutzen Sie keine anderen Beutel um optimale Ergebnisse zu erzielen und um das Gerät nicht zu beschädigen.

  Die Artikel-Nummern und Beschreibungen entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellschein. Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.
  Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,
  www.solis-onlineshop.ch
  (Versand nur innerhalb der Schweiz).
- Mit einer Schere können Sie einen vakuumierten und verschweissten Beutel aufschneiden, um die Lebensmittel zu entnehmen.

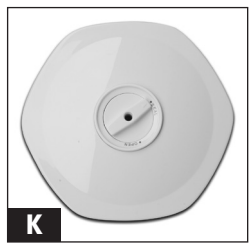
8. VAKUUMIEREN VON SOLIS-BEHÄLTERN MIT DECKEL

ACHTUNG:
Bitte verwenden Sie ausschliesslich die Behälter von Solis für dieses Gerät.

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.
Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(Versand nur innerhalb der Schweiz).

Nur diese Behälter sind für den Unterdruck konzipiert, den der SOLIS Vac Prestige erzeugt.

A. Vakuumieren von Solis-Behältern mit Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. K)



– Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.

– Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand (siehe Abb. **L**). Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Regler auf dem Deckel so, dass der Regler auf die Position **„SEAL"** zeigt (siehe Abb. **K**).

– Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung am Regler des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. **M+N**).

– Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.

– Berühren Sie die Taste **Canister (F)**, der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist, der Signalton ertönt.

– Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.

– Um den Deckel des Behälters zu öffnen, stellen Sie den Regler in die Position **„OPEN"**. Sie können dann an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.

B. Vakuumieren von Solis-Behältern ohne Dreh-Regler auf dem Deckel (Abb. O)

O

Die multi-funktionellen Solis-Behälter eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln, Lebensmitteln in Pulverform oder frisches bzw. trockenes oder püriertes Obst oder Gemüse. Dank des transparenten Designs kann man den Inhalt problemlos einsehen und der praktische Datumsindikator gibt Aufschluss über die Haltbarkeit des Inhaltes.

– Spülen Sie den Behälter und wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch sauber; trocknen Sie alles gut ab.

P

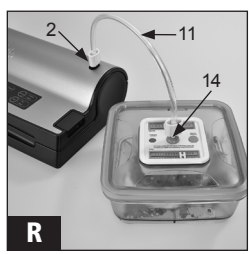
– Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Platz zwischen dem Lebensmittel und dem oberen Behälter-Rand. Säubern Sie nochmals den Behälter-Rand und die Unterseite mit Dichtung des Behälter-Deckels und setzen Sie den Behälter-Deckel auf den Behälter (siehe Abb. **P**).

– Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. **Q+R)**.

Q

– Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.

– Berühren Sie die Taste **Canister (F)**, der Vakuumier-Prozess beginnt. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter eindringen kann, drücken Sie während des Vakuumierens mit der Hand den Deckel des Behälters nach unten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn das nötige Vakuum erreicht ist, der Signalton ertönt.



– Ziehen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** vorsichtig aus dem Behälter-Deckel.

– Um den Deckel des Behälters zu öffnen, drücken Sie den Knopf rechts neben der Luftabsaugöffnung, damit der Vakuum-Druck entweicht. Sie können an einem leichten Zischen hören, wie wieder Luft in den Behälter dringt. Dieses Zischen ist die Garantie dafür, dass in dem Behälter ein Luftvakuum war.

9. SCHNELLES MARINIEREN MIT DER MARINIER-FUNKTION UND DEN QUADRATISCHEN SOLIS-BEHÄLTERN

Marinieren ist bestens geeignet, um Fleisch oder Fisch einzulegen, zu würzen und zarter werden zu lassen. Dank der SOLIS Vac Prestige Marinier-Funktion können Sie Ihr Fleisch bzw. Ihren Fisch im Schnellverfahren in nur wenigen Minuten effektiv marinieren, da das Luftvakuum die Marinade tiefer in das Lebensmittel eindringen lässt. Mit der Marinier-Funktion wird das Luftvakuum für einige Minuten gehalten, dann wird wieder Luft zugeführt, das Lebensmittel kann für einige Sekunden „ruhen". Dieser Prozess wird einige Male wiederholt – Sie werden sehen, wie gut das Fleisch bzw. der Fisch die Marinade aufnimmt. Der ganze Marinier-Prozess dauert nur wenige Minuten.

– Stechen Sie mit einer Gabel einige Male in das Fleisch, Geflügel oder in den Fisch. Legen Sie das Fleisch/den Fisch in den quadratischen Solis-Behälter (1,0 oder 2,8 Liter), bedecken das Fleisch/den Fisch mit der Marinade und lassen Sie mindestens 3 cm Abstand zwischen Lebensmittel und oberen Behälterrand. Schliessen Sie den Behälter mit dem passenden Deckel (siehe Abb. **S**).

– Nehmen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)**. Stecken Sie das eine Ende des Schlauchs in die **Luftabsaug-Öffnung (2)** des Geräts und das andere Ende in die **Öffnung des Behälter-Deckels (14)** (siehe Abb. **T**).

– Wählen Sie die Absaug-Geschwindigkeit für die Lebensmittel im Behälter mit der Taste **Vacuum (H)**: **Normal** für robuste Lebensmittel, **Gentle** für druckempfindliche Lebensmittel. Das entsprechende Kontrolllicht leuchtet auf.

– Berühren Sie die Taste **Marinate (G)**, der Marinier-Prozess beginnt und dauert wenige Minuten. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der letzte Marinier-Zyklus abgeschlossen ist. Den fortschreitenden Status können Sie auch anhand des Fortschritt-Indikators **(D)** verfolgen. Warten Sie, bis die Tastenumrandungen und der Fortschritts-Indikator **(D)** erloschen sind und der Signalton ertönt, dann ist der Vorgang komplett abgeschlossen.

– Entfernen Sie den **Luftabsaug-Schlauch (11)** erst aus dem Behälter und dann vom Gerät.

Wenn Sie den Marinier-Vorgang vorher beenden wollen, müssen Sie nur die Taste **Cancel (B)** berühren. Wenn Sie den Marinier-Vorgang wieder starten wollen, müssen Sie die Taste **Marinate (G)** ein weiteres Mal betätigen und der Mariniervorgang startet erneut.

HINWEIS: Stellen Sie immer sicher, dass die Deckeldichtung und der Behälterrand sauber und trocken sind.

REINIGUNG DER VAKUUMIER-BEHÄLTER

1. Die Behälter können ohne Deckel von Hand in warmem Spülwasser gereinigt werden.
2. **ACHTUNG: Die Deckel der Behälter nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben. Allerdings können Sie die Kappe auf der Deckelinnenseite der Behälter abnehmen und spülen. Die Deckel nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Anschliessend gut trocknen lassen und die Kappe gegebenenfalls wieder an der Deckelunterseite anbringen.**
3. Lassen Sie alle Zubehörteile gut trocknen, bevor Sie sie verstauen oder wieder benutzen.
4. Wir empfehlen, die Dichtungsgummis von Zeit zu Zeit mit etwas Speiseöl einzureiben, damit sie elastisch bleiben.

▲ TIPPS FÜR OPTIMALES VAKUUMIEREN

1. **Überfüllen Sie den Beutel nicht.** Lassen Sie immer genug leeren Platz am offenen Beutelende damit das Beutelende problemlos in die Vakuum-Kammer gelegt werden kann, ohne dass Falten oder Wellen entstehen. Rechnen Sie mit 8 cm Platz zwischen Beutelinhalt und Beutelende plus 2 cm für die Schweissnaht und zusätzlich 2,5 cm für jedes geplante Öffnen und Neu-Vakuumieren.
2. **Das offene Beutelende sollte nicht nass sein,** da sich nasse Beutel nicht dicht verschweissen lassen. Wenn die Lebensmittel Feuchtigkeit enthalten, oder der Beutel innen nass ist, wählen Sie die Funktion **Moist**, damit verlängert sich die Schweiss-Zeit und das Schweiss-Resultat ist besser.
3. **Säubern Sie das offene Beutelende und ziehen Sie es gerade,** bevor Sie es verschweissen. Stellen Sie sicher, dass sich keine Lebensmittelreste am Beutelende befinden und dass keine Falten im Beutelende sind. Die verschweisste Naht muss völlig glatt sein, sonst ist sie eventuell nicht dicht.
4. **Lassen Sie in keinem Fall zu viel Luft im Beutel.** Drücken Sie etwas auf den Beutel, damit schon viel Luft entweicht, bevor Sie ihn vakuumieren. Zu viel Luft im Beutel bedeutet erhöhte Leistung der Vakuumpumpe, was den Motor eventuell überlastet. Die Konsequenz könnte sein, dass nicht alle Luft abgesaugt werden kann.
5. **Bitte keine Lebensmittel mit scharfen Kanten vakuumieren,** wie z.B. Fischgräten und Muscheln. Die scharfen Kanten könnten die Folie aufschneiden, so dass sie nicht mehr dicht ist. Um solche Lebensmittel zu vakuumieren empfehlen wir Behälter anstatt Plastikbeutel. Oder Sie **umwickeln** alternativ die scharfen Kanten und Enden **mit gefaltetem Küchenpapier,** damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.
6. Sie sollten **nach jedem Vakuumier-Vorgang eine Minute warten,** bevor Sie den nächsten Beutel vakuumieren, damit das Gerät abkühlen kann.
7. Wenn der nötige **Vakuum-Druck nach einer Minute** aus irgendeinem Grund **nicht erreicht** ist, **schaltet** sich das **Gerät automatisch ab**. In diesem Fall bitte prüfen, ob der Beutel / der Behälter undicht ist oder das Beutelende nicht sauber und gerade in der Vakuum-Kammer liegt oder was sonst der Grund sein könnte.
8. Stellen Sie immer sicher, dass die **Dichtungen** um die Vakuum-Kammer **sauber und ohne Verformungen oder Risse sind.** Im ersten Fall reinigen und trocknen Sie die Dichtungen (die untere Dichtung können Sie entnehmen), im zweiten Fall ersetzen Sie sie durch neue.
9. Während des Vakuumier-Vorgangs können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel versehentlich in die Vakuum-Kammer gezogen werden, die Vakuumpumpe verstopfen und Ihr Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir, **feuchte oder saftige Speisen erst einzufrieren,** bevor sie im Beutel vakuumiert werden, oder ein gefaltetes Küchenpapier als Abschluss unterhalb der Schweissnaht in den Beutel zu legen. Suppen oder flüssige Speisen ebenfalls erst in Beuteln oder Solis-Behältern einfrieren und dann vakuumieren. Für pudrige oder feingemahlene Lebensmittel gilt: Beutel nicht überfüllen und als Abschluss ein Küchenpapier in den Beutel zu legen, bevor er vakuumiert wird.

10. **Früchte** sollten **generell vorgefroren** und **Gemüse blanchiert** werden, damit erzielen Sie beim Vakuumieren beste Ergebnisse.

11. **Empfindliche Lebensmittel** wie Gebäck oder Beeren sollten besser in Solis-Behältern vakuumverpackt werden. Alternativ müssen sie **24 Stunden vorgefroren** werden, bevor sie in Beutel vakuumiert werden.

12. **Flüssigkeiten müssen vor dem Vakuumieren immer gekühlt sein.** Heisse Flüssigkeiten schäumen oder bilden Blasen und vergrössern so ihr Volumen, wenn sie vakuumiert werden. **Hinweis:** Nur unsere Solis-Behälter zum Vakuumieren benutzen.

13. **Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf.** Vakuumieren verlängert zwar die Haltbarkeit der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine „Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.

14. Füllen Sie einen Beutel zu 2/3 mit Wasser, verschweissen Sie das Beutelende (nicht vakuumieren!) und legen Sie den Beutel in Ihr Gefrierfach. Sie können das Eis zum Kühlen von Getränken benutzen aber auch zum Kühlen bei Sportverletzungen.

15. Viele **Lebensmittel** werden **bereits vakuumiert** verkauft, wie Käse oder Fertiggerichte. Mit unserem Vakuumiergerät **können Sie** diese Produkte **nochmals vakuumieren** (in den Solis-Beuteln!), wenn die Packung einmal geöffnet wurde, und so die Frische und den vollen Geschmack erhalten. Allerdings sollten diese Lebensmittel trotzdem bis zu dem auf der Original-Packung aufgedrucktem Datum verzehrt werden.

16. **Getreide** wie Mehl, Reis, Fertigkuchen-Mischungen **bleiben länger frisch, wenn** sie **vakuumverpackt** sind. **Nüsse und Gewürze** behalten so auch ihren Geschmack und werden nicht ranzig. Ideal auch, wenn Sie länger verreisen wollen.

17. **Frischgewaschene Salate und geputztes Gemüse können in Solis-Behälter vakuumverpackt werden** und **im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden** – so ist immer knackig-frischer Salat zu den Mahlzeiten griffbereit. Wenn Sie zuerst ein Küchenpapier in den Behälter legen, wird die überflüssige Feuchtigkeit aufgesaugt.

18. **Pulvrige oder kleinkörnige Lebensmittel** können in Solis-Behältern vakuumverpackt werden, wenn **als Abschluss ein Küchenpapier über die Lebensmittel gelegt wird,** damit das Pulver bzw. die Körner nicht in die Pumpe bzw. den Absaug-Schlauch gelangen.

19. **Lebensmittel mit scharfen Kanten und Enden**, wie Knochen oder trockene Nudeln **sollten mit Küchenpapier umwickelt werden**, damit sie nicht mehr den Beutel beschädigen bzw. Löcher verursachen können.

20. **Sie können auch anderes als nur Lebensmittel vakuumverpacken.** Camping-Produkte wie Zündhölzer, Erste-Hilfe-Verbandszeug oder Kleidung bleiben vakuumverpackt sauber und trocken. Vakuumiertes Tafelsilber läuft nicht an, eine vakuumverpackte Notfall-Kerze ist immer einsatzbereit.

21. Der Haupteinsatz des Vakuumiergerätes ist es, viele Lebensmittel bequem länger frisch zu halten, ohne dass sie dabei ihren Geschmack verlieren. Im Allgemeinen kann man sagen, dass Vakuumieren die Lagerzeit von Lebensmitteln bis zu vervierfacht, verglichen mit traditionellen Lagermethoden. Wenn Sie die Vorzüge dieses Geräts einmal genossen haben, wird es sicher schnell unersetzlich für Sie, und Sie werden weniger Nahrungsmittel wegwerfen müssen und dadurch Geld sparen.

- Sinnvoll ist z.B.:
  a) Kochen Sie grössere Portionen auf Vorrat und vakuumieren Sie individuelle Portionen oder ganze Mahlzeiten.
  b) Vakuumieren eignet sich auch hervorragend, um vorbereitete Speisen für Picknicks, Camping-Reisen oder Grillabende frisch zu halten.
  c) Vakuumieren verhindert Gefrierbrand.
  d) Vakuumieren Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen oder einfrieren.
  e) Auch Trockenfrüchte wie Bohnen, Nüsse und Cerealien bleiben vakuumiert länger frisch.

22. Vakuumieren erleichtert Ihnen auch, gesundheitsbewusst zu leben oder sich gezielt mit verträglichen Zutaten Mahlzeiten vorzukochen, wenn Sie an Allergien leiden: Wiegen Sie Ihre Zutaten genau ab und vakuumieren Sie, wenn Sie Diät halten wollen und ins Büro müssen, oder nehmen Sie zu Hause vorbereitete Mahlzeiten vakuumiert unkompliziert mit.

23. Sie können das Vakuumieren auch zum Lagern von Ihnen wertvollen Objekten benutzen: Photos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Bücher, Schmuck, Kreditkarten, Comics, Schrauben, Nägel, Medizin, Pflaster – alles ist perfekt verwahrt und vor Schmutz und Feuchtigkeit geschützt, wenn es vakuumverpackt ist.

- HINWEIS:
  Nach dem Vakuumieren bitte Gerät immer mit geöffnetem Deckel lagern, niemals den Deckel verriegeln, sonst werden die Dichtungen deformiert und die Funktion des Gerätes beeinträchtigt.

VAKUUMIEREN FÜR EINE LAGERUNG IM GEFRIERSCHRANK

1. Verwenden Sie immer möglichst frische Lebensmittel.
2. Empfindliche Produkte wie Fleisch, Fisch, Beeren usw. sollten Sie vorgefrieren, damit sie beim Vakuumieren nicht zerdrückt werden.

   Lebensmittel können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt – diesen Umstand machen wir uns zu nutze. Am besten portionieren Sie die Lebensmittel schon zum Vorgefrieren. Sobald sie vorgefroren sind (nach ca. 24 Stunden) vakuumieren Sie die Lebensmittel in einem Solis-Vakuumierbeutel und legen sie wieder zurück in die Tiefkühltruhe.
3. Wollen Sie Suppen, Eintöpfe oder andere flüssige Speisen vakuumiert einfrieren, müssen diese erst vorgefroren werden, bis sie eine feste Konsistenz haben. Dies sollte idealerweise in einem Solis-Behälter geschehen. Nach dem Vakuumieren (in einem Solis-Behälter oder –Beutel) wird das Lebensmittel wieder in die Tiefkühltruhe zurückgestellt.
4. Für Produkte mit hohem Flüssigkeitsanteil gilt die gleiche Vorgehensweise. Das Eindringen von Flüssigkeit in das Vakuumsystem kann zum Defekt des Gerätes führen. Dies ist nicht durch die Garantie abgedeckt.
5. Sollten Sie Lebensmittel ohne Vorgefrieren vakuumieren und einfrieren wollen, sollte die Beutellänge 5 cm länger als gewöhnlich sein, da das Lebensmittel in gefrorenem Zustand an Volumen zunimmt.
6. Frisches Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durcherhitzen). Damit erhalten Sie das Gemüse knackig. Nach dem Abkühlen gefrieren Sie es in geeigneten Portionen in Vakuumierbeutel vor.
7. Wenn Sie Fisch oder Fleisch ohne Vorgefrieren vakuumieren und einfrieren wollen, empfehlen wir, es mit Küchenpapier umwickelt in den Solis Vakuumierbeutel oder -behälter zu legen, damit das Küchenpapier die austretende Flüssigkeit aufsaugen kann. Lebensmittel, die in mehreren Lagen übereinander vakuumiert werden sollen (z.B. Hamburger, Crêpes oder Tortillas) werden am besten durch Backpapier voneinander getrennt in den Beutel bzw. Solis-Behälter gelegt.

AUFTAUEN VON EINGEFRORENEN SOLIS-VAKUUMIERBEUTELN

Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und anderen empfindlichen Produkten: Diese Lebensmittel sollten langsam im Beutel resp. Behälter im Kühlschrank aufgetaut werden.

Auftauen von Brot und Gebäck: Diese Lebensmittel können bei Zimmertemperatur aufgetaut werden. In diesem Falle den Beutel aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

In jedem Fall nach dem Auftauen sofort konsumieren und nicht wieder einfrieren.

▲ WARUM HALTEN VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL LÄNGER?

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel mit Luft, Umgebungstemperatur und Feuchtigkeit sowie Enzym-Reaktionen, die Bildung von Mikroorganismen oder Verunreinigungen durch Insekten können Lebensmittel verderben.
2. Der Hauptgrund, warum Lebensmittel Nährstoffe, ihre Festigkeit und ihren Geschmack verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Die Bildung von Mikroorgansimen entsteht meist durch Luft, denn diese entzieht den Lebensmitteln Feuchtigkeit, auf der anderen Seite transportiert es Umgebungs-Feuchtigkeit auch wieder in die Lebensmittel, wenn diese nicht luftdicht verpackt sind. Gefrorene Lebensmittel bekommen in der Luft der Gefriertruhe oft Gefrierbrand.
3. Das Vakuumier-System entzieht der Verpackung bis zu 90% Luft. Da Luft zu ungefähr 21% aus Sauerstoff besteht, bedeutet dies, dass nur noch 2 – 3% Sauerstoff in einem vakuumverpackten Beutel oder Behältnis verbleiben. Bei einem Sauerstoffgehalt von 5% oder darunter aber können sich die meisten Mikroorganismen nicht vermehren.
4. Im Allgemeinen kann man Mikroorganismen in drei Kategorien einteilen: Schimmel, Hefepilze und Bakterien; sie sind überall präsent, können aber nur unter bestimmten Bedingungen Schäden verursachen.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit kann **Schimmel** nicht entstehen. In Feuchtigkeit, Zucker und warmen Temperaturen können sich **Hefepilze** mit oder ohne Luft ausbreiten. Kühlen verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und einfrieren stoppt das Wachstum komplett.
6. **Bakterien** können sich mit und ohne Luft ausbreiten.
   Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium botulinum, die sich unter bestimmten Bedingungen auch ohne Luft ausbreiten können – sie benötigen lediglich eine Temperatur zwischen 4° und 46°C. Sie verbreiten sich in Lebensmitteln ohne Säure, in einer Umgebung mit wenig Sauerstoff und bei Temperaturen, die längere Zeit höher sind als 4°C.
7. Gefrorene, getrocknete oder säurereiche Lebensmittel oder solche, die viel Salz oder Zucker enthalten, kann das Bakterium Botulinum nichts anhaben.

   Folgende Lebensmittel können jedoch leicht mit Botulinum infiziert sein:
   - Lebensmittel ohne Säure wie z.B. Fleisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Fisch, Eier, Pilze und in Lauge eingelegte Oliven
   - Lebensmittel mit wenig Säure wie die meisten Gemüsesorten
   - Lebensmittel mit mittlerer Säure wie z.B. Tomaten, Zwiebel, Chili-Pfeffer, Feigen und Gurken.
8. Um die o.g., gefährdeten Lebensmittel aufzubewahren, sollten sie bei kurzer Lagerung in den Kühlschrank gelegt bzw. bei längerer Lagerung eingefroren werden und nach dem Erhitzen sofort gegessen werden.
9. Einige in Lebensmitteln vorkommende Enzyme können die Farbe, Beschaffenheit und den Geschmack von Lebensmitteln verändern, was von der Lagerzeit und Lagertemperatur abhängt und natürlich vom Sauerstoff. Um diese Enzym-Reak-

tion zu stoppen, sollte Gemüse kurz dampfgegart oder blanchiert werden oder in der Mikrowelle abgekocht werden. Lebensmittel mit einem hohen Säureanteil, wie die meisten Obstsorten, müssen nicht blanchiert werden. Eine Vakuumverpackung reicht in diesem Falle aus, um die Enzym-Reaktion zu verlangsamen oder zu hemmen.

10. Einige trockene Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, können Insektenlarven enthalten. Wenn sie nicht vakuumiert sind, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und das Lebensmittel ist ungeniessbar. Um dem Vorzubeugen sollten diese Lebensmittel vakuumverpackt sein.
11. Generell sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da sich einige Mikroorganismen auch ohne Luft ausbreiten können.
12. Ist die Temperatur in Ihrem Kühlschrank höher als 4 °C, kann dies, vor allem bei längerer Lagerung, die Ausbreitung gefährlicher Mikroorganismen unterstützen. Deshalb sollte die eingestellte Temperatur in Ihrem Kühlschrank max. 4 °C betragen, oder darunter liegen.
13. Wenn die Temperatur in Ihrem Gefrierschrank –17 °C oder niedriger ist, ist er geeignet zur Lagerung der Lebensmittel, aber denken Sie daran: Einfrieren tötet nicht die Mikroorganismen, es verzögert lediglich deren Wachstum.
14. Die Lagerfähigkeit von vakuumverpackten Trocken-Lebensmitteln ist umso länger, je kühler die Lagertemperatur ist: Pro 10 °C kühlere Lagertemperatur verlängert sich die Lagerfähigkeit bis zu 3–4 mal.

WEITERE TIPPS ZUM ERFOLGREICHEN VAKUUMIEREN:

1. Waschen Sie sich immer die Hände vor dem Zubereiten und Vakuumieren, ebenso sollten alle Materialien und Geräte, die Sie verwenden, absolut sauber sein.
2. Sobald Sie die Lebensmittel vakuumiert haben, legen Sie sie in den Kühlschrank oder in den Gefrierschrank, lassen Sie die Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur liegen. Achten Sie darauf, dass die Temperatur im Kühl- oder Gefrierschrank nicht ansteigt.
3. Vakuumverpackung verlängert die Lagerfähigkeit von trockenen Lebensmitteln. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden durch warme Temperaturen und Sauerstoff schnell ranzig. Vakuumverpackungen verlängern die Lagerfähigkeit von Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide. Lagern Sie diese an einem kühlen, dunklen Ort.
4. Vakuumieren verlängert nicht die Lagerfähigkeit von Obst und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln oder Wurzelgemüse, ausser sie wurden vorher geschält!
5. Kohl-Gemüse wie Brokkoli, Blumenkohl oder Kohl sondern Gase ab, wenn sie frisch für den Kühlschrank vakuumverpackt werden. Um sie haltbar zu machen, müssen sie vor dem Vakuumieren blanchiert und eingefroren werden.

WAS SIE GENERELL BEI DER VERARBEITUNG VON LEBENSMITTELN WISSEN SOLLTEN:

Folgende Sicherheitshinweise für Lebensmittel basieren auf wissenschaftlichen Ergebnissen und Erfahrungswerten und sind wichtig für Ihre Gesundheit und die optimale Lagerung von Lebensmitteln:

1. Sobald Sie Lebensmittel erhitzt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen haben, konsumieren Sie diese bitte umgehend.
2. Lebensmittel, die in Dosen abgepackt sind oder bereits vakuumiert gekauft wurden, können nach dem Öffnen nochmals (in neuen Solis-Beuteln) vakuumverpackt werden. Befolgen Sie die Anweisung, die Lebensmittel nach dem Öffnen kühl zu lagern (nicht bei Zimmertemperatur) und lagern Sie wieder-vakuumierte Lebensmittel genauso sorgfältig wie frische Lebensmittel. **Beachten Sie das auf der Originalverpackung aufgedruckte Haltbarkeitsdatum!**
3. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heissem Wasser auf oder mit Hilfe anderer Wärmequellen (z.B. Mikrowelle), egal ob sie vakuumverpackt sind oder nicht. Lebensmittel werden am schonendsten im Kühlschrank aufgetaut.
4. Konsumieren Sie keine Lebensmittel, die leicht verderblich sind und einige Stunden bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Das ist besonders gesundheitsgefährdend, wenn Sie in dicker Sauce zubereitet wurden, wenn sie vakuumverpackt sind oder in sauerstoffarmer Umgebung aufbewahrt wurden.
5. Verteilen Sie vakuumierte Beutel oder Behälter gleichmässig im Kühlschrank oder im Gefrierschrank, damit sie möglichst schnell gekühlt werden.

▲ REINIGUNG UND PFLEGE

Für die Reinigung Ihres Vakuumiergeräts gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder halten Sie es nicht unter fliessendes Wasser.
3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel und auch keine kratzenden Materialen um das Gerät zu reinigen, dies könnte die Oberflächen beschädigen.
4. Wischen Sie das Gerät mit einem milden Spülmittel und einem weichen, feuchten Tuch ab.

- **HINWEIS:** Die Tropfschale, welche in der Vakuum-Kammer (7) liegt, kann für eine gründliche Reinigung problemlos herausgenommen und in warmem Spülwasser von Hand gereinigt werden (siehe Abb. **U**). Sollte die untere Dichtung mit Lebensmittelflüssigkeit in Berührung gekommen sein, kann auch diese entnommen und in warmem Wasser gereinigt werden. Anschliessend an der Luft vollkommen trocknen lassen und rundum wieder korrekt einlegen.

5. Lassen Sie das Gerät komplett an der Luft trocknen, bevor Sie es verstauen oder wieder benutzen.
6. Das Gerät muss nicht geölt werden.

- HINWEIS: Die untere Dichtung rund um die Vakuum-Kammer sollte in jedem Fall auch komplett trocken sein, wenn Sie ihn für eine gründliche Reinigung abgenommen haben und wieder anbringen wollen. Sie sollte an der genau gleichen Position wieder eingelegt werden, damit keine Luft in die Vakuum-Kammer gelangen kann.

NETZKABEL VERSTAUEN

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, sollte das Netzkabel eingerollt in das Kabelfach auf der Geräteunterseite gesteckt werden. Wickeln Sie das Netzkabel nie um das Gerät!

▲ AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

- ACHTUNG: Vor dem Verstauen immer prüfen, dass der Deckel des Geräts nicht verriegelt ist! Sonst werden die Dichtungen undicht.

Lagern Sie das Gerät an einem flachen, dunklen Ort, ausser Reichweite von Kindern, am besten in der Original-Verpackung. Das Vakuumiergerät kann auf dem Geräteboden stehend oder aber auch platzsparend auf der Seite liegend gelagert werden (hochkant und querkant) (siehe Abb. V+W).

Der obere Deckel muss offen bleiben und die Einrastnocken dürfen nicht eingerastet sein. Zudem darf nichts auf das Gerät gestellt werden, so dass kein Druck auf die Dichtungen entstehen kann. Dichtungen sind Verbrauchsmaterial und fallen nicht unter Garantie.

▲ PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT

1. Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
2. Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. In diesem Fall Gerät zu Solis oder zu einer von Solis autorisierten Servicestelle bringen und Netzkabel ersetzen lassen.
3. Prüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschliessen.
4. Prüfen Sie, ob das Beutelende richtig in der Vakuum-Kammer liegt.
5. Das Vakuumiergerät schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es erst abkühlen und starten Sie erst dann den Betrieb erneut.

DAS GERÄT VERSCHWEISST DEN LEEREN BEUTEL NICHT

Prüfen Sie, ob das Beutelende korrekt auf dem Schweiss-Balken liegt, wie in Abschnitt 5 (Seite 10) beschrieben.

DIE LUFT IST NICHT KOMPLETT AUS DEM BEUTEL ABGESAUGT

1. Damit der Beutel fest verschweisst wird, muss das offene Ende des Beutels komplett und ohne Falten in der Vakuum-Kammer liegen.
2. Prüfen Sie, ob der Schweiss-Balken und die Dichtungen um die Vakuum-Kammer frei von Verschmutzungen und richtig positioniert sind. Auch dürfen die Dichtungen nicht gebrochen oder porös sein. Reinigen Sie die Dichtungen und den Schweiss-Balken.
3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
4. Benutzen Sie ausschliesslich die Vakuumierfolien und –beutel von Solis!
5. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Schweiss-Balken und den Anpressgummi und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.
6. Prüfen Sie, ob der Deckel links und rechts fest verschlossen ist.

DAS GERÄT VERSCHWEISST NICHT, NACHDEM ES VAKUUMIERT HAT

1. Im Gerät befindet sich ein Vakuum-Druck-Sensor. Wenn dieser Druck nicht hoch genug ist, wird der Verschweiss-Vorgang nicht automatisch in Betrieb gesetzt. Prüfen Sie den Schweiss-Balken und die Dichtungen auf Verunreinigung und reinigen Sie sie eventuell. Prüfen Sie auch die korrekte Position und starten Sie das Gerät erneut.
2. Prüfen Sie, ob die Dichtungen gebrochen oder verdreht sind. Platzieren Sie sie erneut oder ersetzen Sie die Dichtungen durch neue – Solis oder Ihre nächste Solis-Servicestation helfen Ihnen weiter.
3. Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Dazu verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen ihn anschliessend unter Wasser. Wenn Blasen aufsteigen, ist der Beutel undicht, benützen Sie einen neuen Beutel.
4. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Anpressgummi und den Schweiss-Balken und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.

LUFT GELANGT WIEDER IN DEN BEUTEL, NACHDEM ER VERSCHWEISST WURDE

1. Vielleicht ist der Beutel nicht ganz dicht verschweisst, weil Krümel, Fett oder Flüssigkeit in der Schweissnaht sind oder das Beutelende nicht glatt und ohne Falten war. Öffnen Sie den Beutel, säubern Sie die Innenseite des Beutelendes, den Anpressgummi und den Schweiss-Balken und achten Sie darauf, das Beutelende absolut glatt in die Vakuum-Kammer zu legen.
2. Manche Lebensmittel produzieren natürliche Gase oder können gären, wie z.B. frisches Obst und Gemüse. Wenn Sie den Verdacht haben, dass dies passiert ist, öffnen Sie den Beutel und überprüfen die Lebensmittel. Wenn sie gären, werfen Sie den Beutel weg. Temperaturschwankungen im Kühlschrank können auch vakuumverpackte Speisen verderben lassen. Werfen Sie im Zweifelsfall das Lebensmittel immer weg.
3. Prüfen Sie den Beutel auf ein eventuelles Loch, das Luft hat eindringen lassen. Scharfe Kanten in Lebensmitteln sollten im Beutel mit zusammengefaltetem Küchenpapier abgedeckt bzw. „gepolstert" werden, damit die Kanten keine Löcher verursachen.

DER BEUTEL SCHMILZT BZW. IST NICHT RICHTIG VERSCHWEISST

Sollten der Schweiss-Balken oder der Anpressgummi überhitzt sein, kann der Beutel schmelzen. In diesem Fall Gerät ausstecken, Deckel öffnen und die beiden genannten Teile einige Minuten abkühlen lassen.

DER BEHÄLTER ODER CONTAINER LÄSST SICH NICHT VAKUUMIEREN

1. Überprüfen Sie, ob der Absaug-Schlauch sowohl bei der Luftabsaug-Öffnung als auch im Behälter-Deckel fest sitzt.
2. Drücken Sie gleich zu Beginn des Vakuumier-Prozesses auf den Behälter-Deckel **oder** auf den Schlauchanschluss, damit der Behälterrand luftdicht abgeschlossen ist.
3. Wenn am Behälter oder Verschluss Schäden sichtbar sind, wechseln Sie den Behälter bzw. Verschluss aus. Überprüfen Sie, ob der Behälterdeckel ringsum dicht ist.
4. Sollte während des Vakuumiervorgangs Flüssigkeit aus dem Behälter austreten, sollte der Behälter mit Inhalt erst im Kühlschrank abgekühlt werden.
5. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.
6. Prüfen Sie, ob der Behälterrand und der Deckelrand absolut sauber sind und 3 cm Abstand zwischen Lebensmittel und oberem Behälterrand eingehalten wurden.

Wenn alles o.g. nicht relevant ist, wenden Sie sich an Solis oder an eine Solis autorisierte Servicestelle.

DIE SECHSECKIGEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

1. Überprüfen Sie, ob der Regler vor, während und nach dem Vakuumieren auf **„SEAL"** steht.
2. Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung korrekt sitzt und unbeschädigt ist.

DIE QUADRATISCHEN BEHÄLTER HALTEN DAS VAKUUM NICHT

Überprüfen Sie, ob die Gummidichtung korrekt sitzt und unbeschädigt ist.

ZUBEHÖR:

Art.-Nr.	Artikel	
922.52 922.51 922.50	Vakuumierfolien 2 Rollen 15 x 600 cm 2 Rollen 20 x 600 cm 2 Rollen 30 x 600 cm	*
922.61 922.64	Vakuumierbeutel 50 Beutel 20 x 30 cm 50 Beutel 30 x 40 cm	*
922.79	Quadratische Behälter 2er Set: 1‘000 ml/2‘800 ml	*
922.78	Sechseckige Behälter 3er Set: 700 ml/1‘400 ml/2‘000 ml	*

*Lebensmittelecht

Sie erhalten das Zubehör für Ihr Vakuumiergerät im guten Fachhandel oder bei Solis of Switzerland AG.
Telefon: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch (Versand nur innerhalb der Schweiz).

▲ AUFBEWAHRUNGSZEITEN

Aufbewahrungsart	Lebensmittel	Temperatur	normale Aufbewahrungszeit	Aufbewahrungszeit mit Vakuumverpackung in Solis-Behältern oder Beuteln
Kühlschrank	rohes, rotes Fleisch	5±2 °C	2–3 Tage	8–9 Tage
	rohes, weisses Fleisch	5±2 °C	2–3 Tage	6–9 Tage
	Wild	5±2 °C	2–3 Tage	5–7 Tage
	Salami, aufgeschnitten	5±2 °C	4–6 Tage	20–25 Tage
	Weichkäse	5±2 °C	5–7 Tage	14–20 Tage
	Hartkäse	5±2 °C	15–20 Tage	25–60 Tage
	Frischfisch Meeresfrüchte	5±2 °C	1–3 Tage	4–5 Tage
	gekochtes Fleisch	5±2 °C	3–5 Tage	10–15 Tage
	Gemüse	5±2 °C	1–3 Tage	7–10 Tage
	Obst	5±2 °C	5–7 Tage	14–20 Tage
	Eier	5±2 °C	10–15 Tage	30–50 Tage
Gefrierschrank	Fleisch	–18±2 °C	3–5 Monate	> 1 Jahr
	Fisch	–18±2 °C	3–4 Monate	> 1 Jahr
	Meeresfrüchte	–18±2 °C	3–5 Monate	> 1 Jahr

Aufbewahrungsart	Lebensmittel	Temperatur	normale Aufbewahrungszeit	Aufbewahrungszeit mit Vakuumverpackung in Solis-Behältern oder Beuteln
Raumtemperatur	Brot	25±2 °C	1–2 Tage	6–8 Tage
	Biskuit	25±2 °C	4–6 Monate	> 1 Jahr
	Mehl	25±2 °C	4–5 Monate	> 1 Jahr
	Nudeln/Reis	25±2 °C	5–6 Monate	> 1 Jahr
	Erdnüsse Hülsenfrüchte	25±2 °C	3–6 Monate	> 1 Jahr
	Medizinisches Material	25±2 °C	3–6 Monate	> 1 Jahr
	Tee	25±2 °C	5–6 Monate	> 1 Jahr
	Kaffee, gemahlen	25±2 °C	2–3 Monate	> 1 Jahr

▲ TECHNISCHE ANGABEN

Modell-Nr.	Typ 575
Produktbezeichnung	Vakuumiergerät
Spannung/Frequenz	220–240 V~ / 50 Hz
Leistung	130 Watt
Abmessungen	ca. 40 x 11 x 19 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg

▲ ENTSORGUNG

EU 2002/96/EC

Hinweise zur ordnungsgemässen Entsorgung des Produkts gemäss EU-Richtlinie 2002/96/EC

Das Gerät darf nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Abfallsammelstelle oder einem Händler gebracht werden, der es fachgerecht entsorgt. Die getrennte Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten vermeidet im Gegensatz zur nicht fachgerechten Entsorgung mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit und ermöglicht die erneute Nutzung und Rezyklierung der Komponenten mit bedeutenden Energie- und Rohstoffeinsparungen. Um die Verpflichtung zur ordnungsgemässen Entsorgung des Geräts deutlich hervorzuheben, ist es mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

Solis of Switzerland AG behält sich das Recht vor, jederzeit technische und optische Veränderungen sowie der Produktverbesserung dienliche Modifikationen vorzunehmen.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Nur für Kundinnen und Kunden in der Schweiz)

Dieser Artikel zeichnet sich durch Langlebigkeit und Zuverlässigkeit aus. Sollte aber trotzdem einmal eine Funktionsstörung auftreten, rufen Sie uns einfach an. Oftmals lässt sich nämlich eine Panne mit dem richtigen Tipp oder Kniff unkompliziert und einfach wieder beheben, ohne dass Sie das Gerät gleich zur Reparatur einschicken müssen. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bewahren Sie die Originalverpackung dieses Artikels gut auf damit Sie sie für einen eventuell nötigen Transport oder Versand des Produktes verwenden können.

Solis of Switzerland AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Schweiz
Telefon +41 44 874 64 54 • Telefax +41 44 874 64 99
info@Solis.ch • www.Solis.ch • www.Solis.com

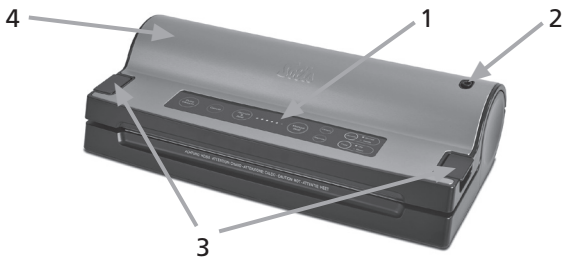
SINCE 1908

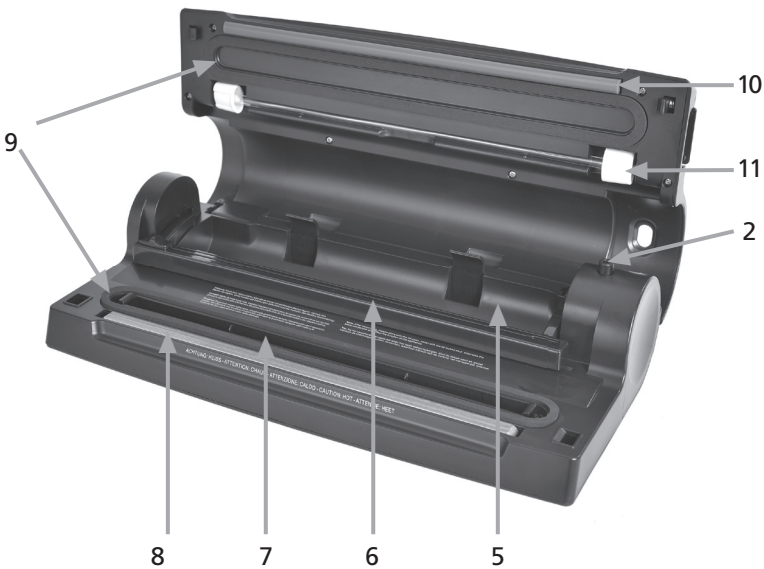
SOLIS VAC PRESTIGE

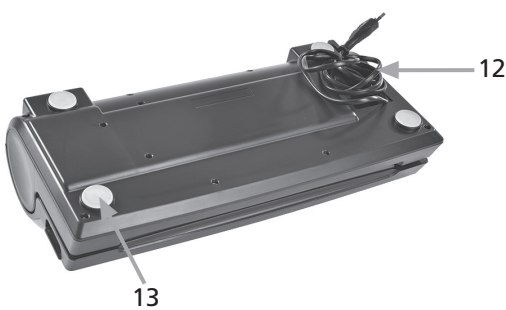
Type 575

Mode d'emploi

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL







▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 Tableau de commande avec touches tactiles sensibles
   – voir page 36/37 pour la description exacte des touches et de leur fonction.

2 Raccord pour tuyau d´aspiration de l´air
   – pour aspirer l´air contenu dans les récipients avec l´aide du tuyau ci-joint.

3 Touches de déverrouillage
   – **soulevez** les deux touches pour déverrouiller le couvercle de l'appareil et l'ouvrir.

   ATTENTION : Pour fermer le couvercle, n'appuyez pas sur les touches de déverrouillage mais seulement sur les angles avant du couvercle de l'appareil !

4 Couvercle de l'appareil
   – avec revêtement spécial pour que les empreintes des doigts restent invisibles.

5 Compartiment de rangement du film plastique
   – disposez-y le rouleau de film plastique pour le souder en forme de sachet.

6 Barre cutter avec manette
   – pour couper le film plastique du rouleau en un tour de main.

7 Chambre de mise sous vide avec bac égouttoir amovible
   – disposez-y l´extrémité ouverte du sachet afin d´en aspirer l´air ; le bac égouttoir situé à l'intérieur peut être retiré afin de le nettoyer plus facilement.

8 Barre de soudage
   – la barre en téflon chauffe et soude ainsi l'extrémité du sachet.

9 Joint d'étanchéité supérieur et inférieur
   – pour fermer hermétiquement le sachet et y faire le vide ; le joint d'étanchéité inférieur peut être retiré pour être nettoyé.

10 Barre d´appui en caoutchouc
   – contrepartie de la barre de soudage garantissant un positionnement exact du sachet le long de la barre de soudage et une soudure optimale

11 Compartiment pour le tuyau d'aspiration de l'air avec tuyau intégré
   – le tuyau d'aspiration de l'air peut être rangé dans ce petit compartiment et est ainsi toujours à portée de main.

12 Cordon et compartiment réservé à son rangement

13 Pieds en caoutchouc antidérapants
   – empêchent l´appareil de bouger pendant son utilisation.

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL

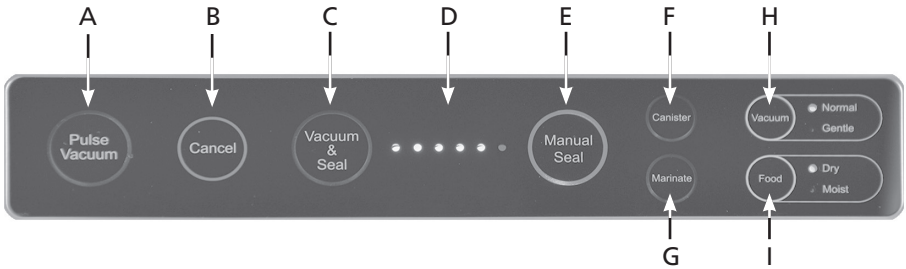


Tableau de commande avec touches tactiles sensibles

Pour vous permettre de mieux contrôler l'appareil, le témoin lumineux au niveau ou autour des touches s'allume (sauf pour la touche Cancel) selon le programme sélectionné ou le programme que vous activez en effleurant la touche correspondante.

A Pulse Vacuum

– Tant que vous effleurez cette touche, l'appareil met sous vide et le pourtour bleu de la touche ainsi que les diodes qui indiquent l'avancement de l'emballage sous vide, s'allument. Si vous n'effleurez plus cette touche, le processus d'emballage sous vide s'arrête et le pourtour bleu de la touche s'éteint. Ce programme d'emballage sous vide manuel est idéal pour les aliments ou objets très sensibles à la pression, car le processus d'emballage sous vide peut être interrompu à tout moment.

B Cancel

– Effleurez cette touche pendant l'utilisation de l'appareil et le processus d'emballage sous vide, de soudure ou de marinade s'interrompt immédiatement.

C Vacuum & Seal

– Touche avec pourtour bleu qui permet de tout d'abord mettre le processus d'emballage sous vide en place puis de souder automatiquement.

D Indicateur d'avancement

– Le nombre de points bleus indique le statut du programme actuellement sélectionné. Si les six points bleus sont tout d'abord allumés puis s'éteignent, le programme sélectionné est achevé. Un signal sonore retentit alors.

E Manual Seal

Touche avec pourtour bleu ayant deux fonctions :

1. Pour souder manuellement des sachets, p.ex. lorsque vous voulez fabriquer des sachets à base d'un rouleau de film plastique et donc devez souder l'extrémité du sachet.

2. Pour interrompre le processus d'emballage sous vide et commencez aussitôt le soudage du sachet avec le programme Vacuum & Seal. Exemple : Si vous avez sélectionné le programme Vacuum & Seal et que vous remarquez pendant l'emballage sous vide que la pression exercée sur les aliments se trouvant dans le sachet est trop forte, vous pouvez interrompre immédiatement la pompe du moteur et commencer le processus de soudage en appuyant simplement sur la touche **Manual Seal**.

F Canister

– Touche avec pourtour bleu pour mettre sous vide un récipient Solis à l'aide du tuyau d'aspiration de l'air.

G Marinate

– Touche avec pourtour bleu pour une marinade minute de la viande / de la volaille / du poisson dans un récipient Solis carré de 1,0 l ou 2,8 l.

H Vacuum

– Cette touche vous permet de sélectionner la vitesse d'aspiration : élevée (**Normal**) ou faible (**Gentle**). Un témoin lumineux vert s'allume sur la vitesse sélectionnée. La programmation par défaut est **Normal**.

Normal : Sélectionnez **Normal** pour programmer une vitesse d'aspiration normale lors de l'emballage sous vide. **Normal** est la programmation par défaut qui s'allume dès que l'appareil est branché. Cette programmation est idéale pour les aliments qui ne sont pas trop sensibles à la pression.

Gentle : Sélectionnez **Gentle** pour programmer une vitesse d'aspiration faible lors de l'emballage sous vide, p.ex. pour des aliments sensibles à la pression.

I Food

– Avec cette touche vous pouvez indiquer si les aliments à emballer sous vide sont secs ou humides afin que le processus de soudage s'adapte en conséquence. Un témoin vert s'allume sur le programme sélectionné. La programmation par défaut est **Dry**.

Dry : Sélectionnez **Dry** si vous voulez souder des aliments secs. **Dry** est la programmation par défaut, qui s'allume dès que l'appareil est branché.

Moist : Sélectionnez **Moist** si vous voulez souder des aliments humides, comme p.ex. de la viande fraîche. Dans ce cas, la pompe d'aspiration s'interrompt avant le processus de soudage pour garantir que le joint de soudure reste étanche et qu'aucun liquide ne s'introduise dans l'appareil malgré l'humidité.

D'une manière générale : Lorsqu'un programme sélectionné est achevé et que les six points indiquant l'avancement sont allumés, il s'écoule encore env. 3 secondes avant que le processus d'emballage sous vide s'arrête et qu'un signal sonore retentit. C'est seulement alors que vous pouvez ouvrir le couvercle de l'appareil grâce aux touches de déverrouillage en les soulevant (et non pas en appuyant dessus).

Merci de noter qu'il est nécessaire d'attendre 3 secondes après un achèvement normal ou une interruption prématurée du processus avant de pouvoir utiliser les touches et de pouvoir réutiliser l'appareil.

▲ CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Merci de lire ce mode d´emploi attentivement avant la première utilisation afin de vous familiariser avec votre appareil et de l´utiliser en toute sécurité. Nous vous conseillons de conserver ce mode d´emploi. En cas de vente de l´appareil, merci de transmettre le mode d´emploi au nouveau propriétaire.

Comme pour chaque utilisation d´un appareil électrique les consignes suivantes sont à respecter pour votre propre sécurité :

1. Afin d´éviter toute électrocution, l´appareil à emballer sous vide (y compris le cordon et la prise) ne doit pas entrer en contact avec de l´eau ou autre liquide. De l´eau pourrait s´infiltrer dans l´appareil et l´endommager. Si l´appareil (y compris le cordon et la prise) est entré en contact avec un liquide, enfilez des gants en plastique secs et débrancher aussitôt l´appareil.
2. N'utilisez jamais l'appareil si vos mains ou pieds sont mouillés. Il en va de même lorsque vous voulez débrancher l'appareil.
3. Avant la mise en service, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de secteur.
4. Ne laissez pas pendre le cordon électrique au bord d´une table, l´appareil risquerait de tomber. Veillez à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson, des radiateurs ou même avec l'appareil à emballer sous vide lui-même.
5. Tenez l'appareil à l´écart de sources de chaleur telles qu´une gazinière, un four ou autre appareil dégageant de la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur une surface mouillée ou chaude. Ne placez jamais l'appareil à proximité d´une source d'humidité, de chaleur ou d´une flamme nue. Tenez à l´écart d´objets ou appareils mobiles.
6. Ne tenez jamais l´appareil par le cordon. Ne tirez pas sur le cordon. Ne posez pas d´objets sur le cordon. Ne tirez jamais sur le cordon, mais seulement sur la prise, pour débrancher l'appareil
7. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de rallonge électrique. Ne placez jamais l'appareil directement en-dessous d'une prise électrique.
8. Avant de brancher ou de débrancher l'appareil, vérifiez toujours que le couvercle n'est pas fermé.
9. Placez l'appareil pendant le fonctionnement sur une surface ferme, plane et sèche, comme une table. N´utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Débranchez toujours l´appareil lorsque celui-ci n´est pas utilisé ou n´est pas sous surveillance. Afin de garantir une protection supplémentaire lors de l´utilisation d´appareils électriques, nous vous recommandons un disjoncteur différentiel (DDR). Nous conseillons d´utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.
11. N´apportez aucune modification à l´appareil, au cordon, à la prise ou aux accessoires.

12. Risque d´accident en cas d´utilisation inappropriée
13. Ne cherchez jamais à attraper un appareil tombé dans l´eau. Débranchez d´abord l´appareil de la prise secteur avant de le sortir de l´eau. Avant de le réutiliser, remettez votre appareil à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci vérifie son bon fonctionnement et sa sécurité.
14. Ne disposez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau dans laquelle il pourrait tomber et ne le placez jamais dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau (par exemple un evier).
15. Ne plongez jamais l'appareil (y compris le cordon ou la prise) dans l'eau. Evitez tout contact avec l'eau ou autre liquide.
16. N´exposez pas l'appareil directement au soleil.
17. Ne jamais introduire d´objets aigus ou pointus dans les ouvertures de l´appareil. Risque d´endommagement de l´appareil ou d´électrocution.
18. Ne jamais secouer trop fortement ou déplacer l´appareil pendant son utilisation.
19. N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. N'utilisez que les accessoires fournis ou recommandés par Solis. Risque d'endommagement de l'appareil, d'incendie, d'électrocution ou de dommages aux personnes en cas d'utilisation d'accessoires inappropriés !
20. Ne mettez jamais l´appareil en marche au moyen d´une minuterie ou d´une télécommande.
21. L'appareil est destiné à un usage privé et non commercial.
22. Retirez tous les matériaux d´emballage et autocollants ou étiquettes avant d´utiliser votre appareil pour la première fois.
23. Vérifiez le bon fonctionnement de votre appareil à emballage sous vide avant chaque utilisation.
24. Pour éviter tout risque d´électrocution, n´utilisez pas l´appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou si l´appareil présente une anomalie, a subi une chute ou est lui-même endommagé. N´essayez jamais de réparer vous-même l´appareil. Remettez un appareil défectueux à Solis ou à un service après-vente agréé par Solis afin que celui-ci le vérifie et le répare.
25. Les personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ainsi que les personnes inexpérimentées et les enfants à partir de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou sans avoir été instruites par cette dernière sur son fonctionnement. De plus elles doivent avoir bien compris quels sont les dangers que l'appareil présente et comment il peut être utilisé en toute sécurité. Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et entretenir l'appareil sans surveillance. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans.
26. Rangez toujours l'appareil avec son cordon hors portée des enfants.
27. Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l´appareil.

28. ATTENTION: La barre de soudage est très chaude ! Ne la touchez pas pendant ou juste après l´utilisation de l´appareil !
29. L´appareil n´est pas conçu pour fonctionner en continu. Respectez un délai de refroidissement d´une minute entre chaque emballage sous vide.
30. L´appareil / la barre de soudage est équipé d´une protection contre la surchauffe. Afin d´éviter que l´appareil surchauffe, il ne faut pas souder plus de 30 sachets à la fois avec la fonction Manual Seal.
31. Avant la mise en service, vérifiez toujours que vos mains sont propres et sèches.
32. Evitez d'aspirer des liquides afin qu'ils ne s'introduisent pas dans la chambre de mise sous vide. La plus grande partie des liquides aspirés se retrouvent dans le bac égouttoir. Dans ce cas, videz-le et essuyez si nécessaire les liquides de la chambre de mise sous vide.
33. Utilisez exclusivement des sachets et récipients sous vide Solis compatibles avec cet appareil. Les sachets sous vide Solis doivent être en parfait état. N´utilisez l´appareil que pour emballer sous vide et fermer hermétiquement ! Ne l´utilisez pas à d´autres fins.
34. Déroulez complètement le cordon électrique avant de le brancher dans la prise secteur.
35. Les produits lubrifiants ne sont pas nécessaires dans cet appareil.

▲ MISE EN SERVICE

ATTENTION: Avant chaque mise en service, assurez-vous que l'appareil et les récipients sont absolument propres et ne sont pas endommagés, afin qu'aucune impureté n'entre en contact avec les denrées alimentaires.

1. MISE EN PLACE L´APPAREIL

   Disposez l´appareil sur une surface sèche, plate, propre et suffisamment grande. N´oubliez pas que vous avez également besoin de place pour les sachets de nourriture que vous désirez conditionner sous vide.

2. BRANCHEMENT DE L´APPAREIL

   Branchez l´appareil dans une prise secteur compatible. Les témoins lumineux des programmations **Normal** et **Dry** s´allument.

3. SELECTION DU PROGRAMME

   Dès que l´appareil est branché, vous pouvez sélectionner le programme désiré. Effleurez pour cela la touche correspondante.

3.1 Programmation de la vitesse d'aspiration avec la touche **Vacuum (H)**

Afin de faciliter l'emballage sous vide, vous pouvez adapter la vitesse d'aspiration à la nature des aliments. La programmation par défaut est **Normal** pour des aliments normalement robustes. Si vous voulez emballer sous vide des aliments sensibles dans des sachets Solis, nous vous conseillons de sélectionner la vitesse **Gentle** en effleurant la touche **Vacuum (H)**. L'aspiration se fait alors plus lentement, vous pouvez observer le processus d'emballage sous vide et si nécessaire commencer le soudage plus rapidement en effleurant sur la touche **Manual Seal (E).**

3.2 Programmation du processus de soudage avec la touche **Food (I)**

Votre appareil à emballer sous vide SOLIS Vac Prestige vous permet d'adapter le soudage au taux d'humidité des aliments. Afin d'obtenir une soudure parfaite, vous avez le choix entre **Dry** et **Moist**.

Dry, la programmation par défaut, est idéale pour les aliments secs tels que p.ex. les petits gâteaux, le riz ou le café. Pour les aliments légèrement humides, effleurez la touche **Food (I)** et passez au programme **Moist** qui est adapté à tous les aliments qui contiennent de l'eau (comme p.ex. la viande crue ou le poisson). En cas d'aliments avec un taux élevé d'humidité, respectez les consignes du chapitre « Astuces pour la meilleure façon de mettre sous vide » de ce mode d'emploi.

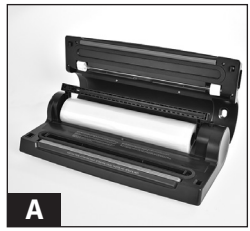
4. CONSEILS POUR L´UTILISATION DES SACHETS SOUS VIDE

   Il existe des sachets sous vide Solis de différentes tailles et des rouleaux de films plastiques Solis qui vous permettent de déterminer vous-même la grandeur du sachet. Choisissez toujours un sachet dont la taille est appropriée aux aliments à conditionner. Merci de noter que la hauteur du sachet doit être au moins de 8 cm de plus que la hauteur des aliments à conditionner et comptez 2 cm supplémentaires pour le joint de soudure.

REMARQUE: Si vous utilisez des sachets sous vide, passez directement au numéro 6 de ce mode d´emploi.

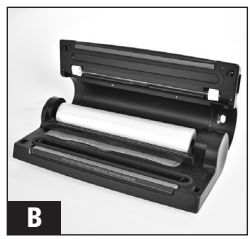
5. EFFECTUER UNE SOUDURE SUR UN FILM POUR OBTENIR UN SACHET

– Ouvrez le couvercle de l'appareil (4) en soulevant les touches de déverrouillage à droite et á gauche et soulevez la barre cutter (6). Insérez le rouleau dans le compartiment prévu à cet usage (5) (voir figure A) et tirez sur l´extrémité du film légèrement vers vous.



– Rabaissez ensuite la barre cutter (6), le film est ainsi placé en dessous (voir figure B).

ATTENTION : Lorsque vous rabaissez la barre cutter, vérifiez que la manette se trouve sur le côté (soit tout à droite, soit tout à gauche) mais pas au milieu de la barre, sinon vous ne pourrez pas couper le film (voir figure B).



– Tirez sur le film jusqu´à obtention de la taille désirée. Faites ensuite glisser la manette d´un coup vers la droite ou la gauche le long de la barre cutter pour couper le film vite et droit (voir figure C).

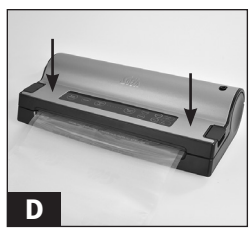
Vous pouvez maintenant souder le fond du sachet.

– Pour cela ne refermez pas le couvercle de l´appareil.

– Placez tout d´abord l´extrémité ouverte du sachet sur la barre d´appui en caoutchouc (8).

– Refermez le couvercle et exercez une pression avec vos deux mains sur les deux angles avant du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » sur les deux côtés. Le couvercle est alors enclenché à droite et à gauche (voir figure D).

ATTENTION : N'appuyez jamais sur les touches de déverrouillage pour fermer le couvercle. Celles-ci ne sont prévues que pour ouvrir le couvercle.

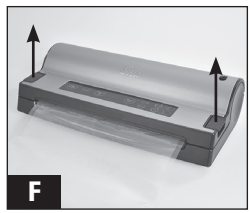


– Effleurez la touche **Manual Seal (E)** pour commencer le soudage (voir figure **E**). Le pourtour bleu de la touche s'allume puis s'éteint dès que le processus de soudage est achevé. **L'indicateur d'avancement (D)** indique le statut du soudage.

– Dès que le signal sonore retentit, relevez les deux touches de déverrouillage vers le haut pour ouvrir le couvercle (voir figure **F**).

– Retirez le sachet avec l'extrémité soudée.

– Vérifiez que le joint de soudure est bien droit et sans pli (voir figure **G**). Si ce n'est pas le cas, coupez le joint et répétez l'opération.



6. MISE SOUS VIDE ET SOUDAGE AUTOMATIQUE DU SACHET

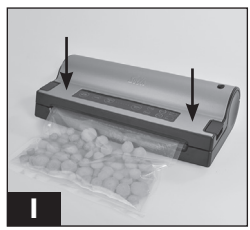
– Ouvrez le couvercle.

– Placez les aliments dans un sachet. Utilisez exclusivement les sachets ou films sous vide Solis afin de ne pas endommager votre appareil et d´obtenir les meilleurs résultats.

– Nettoyez l´extrémité ouverte du sachet – à l´intérieur et à l´extérieur – et lissez-la. Le bord du sachet, où la soudure doit être appliquée, doit être propre, sec et sans pli.

– Placez l´extrémité ouverte du sachet dans la chambre de mise sous vide (7) (voir figure **H**).

– Fermez le couvercle en plaçant vos mains sur les deux angles avant du couvercle de l'appareil et en exerçant une pression jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » sur chaque angle qui vous indique que le couvercle est bien verrouillé (voir figure **I**).



ATTENTION: N'appuyez jamais sur les touches de déverrouillage pour fermer le couvercle. Celles-ci ne sont prévues que pour ouvrir le couvercle.

– Vérifiez le programme sélectionné grâce au témoin lumineux. Sélectionnez la programmation **Gentle** grâce à la touche **Vacuum (H)** si les aliments sont sensibles à la pression. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez utiliser la programmation par défaut **Normal**. Le témoin du programme sélectionné est éclairé.

– Programmez la touche **Food (I)** selon l'humidité des aliments (aliments humides : programmation **Moist**, aliments secs : programmation **Dry**), afin que le joint de soudure soit traité en conséquence. La programmation par défaut est **Dry**.

– Effleurez alors la touche **Vacuum & Seal (C)** (voir fig. **J**). Votre appareil effectue l'emballage sous vide et le soudage du sachet automatiquement. Pendant le processus d'emballage sous vide, seul le pourtour bleu de la touche **Vacuum & Seal (C)** s'allume. Dès que le processus de soudage se met en place, le pourtour bleu de la touche **Manual Seal (E)** s'allume également. Vous pouvez également suivre le stade d'avancement du processus grâce à l'indicateur d'avancement **(D)**. Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancement **(D)** s'éteignent et que le signal sonore retentit. Le processus est alors entièrement achevé.

– Soulevez alors simultanément les deux touches de déverrouillage situées à droite et à gauche de l'appareil pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet.

– Vérifiez que le joint de soudure soit bien droit et sans pli (voir figure **G**). Si ce n´est pas le cas, répétez l´opération après avoir coupé le joint de soudure.

7. MISE SOUS VIDE INDIVIDUELLE ET SOUDAGE MANUEL : PROGRAMME **PULSE VACUUM (A)** ET **MANUAL SEAL (E)**

La pression exercée dans le sachet lors de l´emballage sous vide est relativement élevée. Si vous voulez emballer sous vide des aliments sensibles à la pression (comme p.ex. des gâteaux), nous vous recommandons de les emballer sous vide avec le programme **Pulse Vacuum (A)** puis d'utiliser le programme **Manual Seal (E)** pour le soudage. Cela vous permet de mieux contrôler le degré d´aspiration afin de ne pas abimer vos aliments. Effleurez la touche **Pulse Vacuum (A)** et observez la pression exercée dans le sachet pendant l'emballage sous vide. Dès que le sachet est suffisamment sous vide, relâchez la touche. La pompe d'aspiration s'arrête alors.
Effleurez ensuite brièvement la touche **Manual Seal (E)** et l'appareil commence à souder le sachet. Le joint de soudure est effectué comme dans la programmation **Moist** ou **Dry**. (Voir chapitre « Sélection du programme ».)

REMARQUE: Même si vous avez sélectionné le programme automatique **Vacuum & Seal (C)** vous pouvez interrompre le processus d'emballage sous vide si vous constatez que la pression sur les aliments est trop forte. Pour interrompre le processus d'emballage sous vide, vous pouvez tout simplement effleurer à tout moment la touche **Manual Seal (E)** et l'appareil stoppe la pompe d'aspiration et commence à souder le sachet.

Important à savoir :

- Respectez un délai de refroidissement d´une minute avant d´introduire un nouveau sachet pour garantir le bon fonctionnement de l´appareil. Si du liquide s´est introduit dans la chambre de mise sous vide, nettoyez-la avant d´y introduire un nouveau sachet.
- Si vous ne respectez pas le délai de refroidissement d´une minute et essayez de conditionner le prochain sachet sans délai, l´appareil s´éteint automatiquement jusqu´à refroidissement afin d´éviter une surchauffe.
- Notre appareil ne fonctionne qu´avec des sachets ou films sous vide Solis. N´utilisez pas d´autres sachets afin de garantir un résultat optimal et d´éviter tout endommagement de votre appareil.

  Les numéros d´articles et leur description sont indiqués sur le bon de commande ci-joint : tous les accessoires sont disponibles dans les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.
  Téléphone : 0848 804 884, téléfax : 0848 804 890
  www.solis-onlineshop.ch
  (expédition seulement en Suisse)
- Utilisez des ciseaux pour ouvrir un sachet emballé sous vide, pour retirer les aliments.

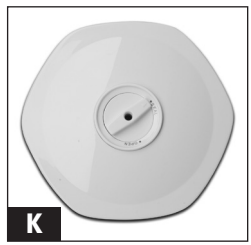
8. CONDITIONNEMENT SOUS VIDE D´UN RECIPIENT SOLIS AVEC COUVERCLE

ATTENTION : Utilisez uniquement des récipients Solis avec cet appareil.

Ceux-ci sont disponibles dans les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.
Téléphone : 0848 804 884, téléfax : 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch (expédition seulement en Suisse)

Seuls ces récipients sont conçus pour résister à la dépression exercée par le SOLIS Vac Prestige.

A. Conditionnement sous vide de récipients Solis disposant d´un régulateur sur le couvercle (voir figure K)



– Rincez le récipient avec de l´eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.

– Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient (voir figure **L**). Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d´étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient. Tournez le régulateur situé sur le couvercle sur la position « **SEAL** » (voir figure **K**).

– Emboitez le **tuyau d´aspiration (11)** dans le **raccord (2)** prévu à cet effet sur l´appareil d´une part, et d´autre part dans **l´ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient (14)** (voir figure **M+N**).

– Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (H)** : **Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.

– Effleurez la touche **Canister (F)**, le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air ne s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle de l'appareil et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque l'air a été aspiré et un signal sonore retentit.

– Retirez prudemment le **tuyau d´aspiration (11)** du couvercle du récipient.

– <u>Pour ouvrir le récipient</u>, tournez le régulateur sur la position « **OPEN** ». Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l´air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.

B. Conditionnement sous vide de récipients Solis sans régulateur sur le couvercle (voir figure O)

Les récipients multifonctionnels de Solis sont très pratiques pour la conservation d´aliments secs, d´aliments sous forme de poudre ou de fruits et légumes frais, secs ou en purée. Grâce à son design transparent, il est toujours possible de vérifier le contenu et l´indicateur de la date vous permet de vérifier facilement la durée de conservation du contenu.

– Rincez le récipient avec de l´eau et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. Laissez bien sécher le tout.

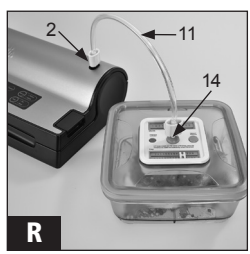
– Disposez les aliments dans le récipient en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Assurez-vous que le bord du récipient et le joint d´étanchéité du couvercle sont propres. Placez le couvercle sur le récipient (voir figure **P**).

– Emboitez le **tuyau d´aspiration (11)** dans le **raccord (2)** prévu à cet effet sur l´appareil d´une part, et d´autre part dans **l´ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient (14)** (voir figure **Q+R**).

– Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (H)** : **Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.

– Effleurez la touche **Canister (F)**, le processus de conditionnement sous vide débute. Afin d'éviter que de l'air ne s'introduise entre le récipient et son couvercle, placez vos mains sur le couvercle de l'appareil et exercez une forte pression. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque l'air a été aspiré et un signal sonore retentit.

– Retirez prudemment le **tuyau d´aspiration (11)** du couvercle du récipient.



– <u>Pour ouvrir les récipients</u>, appuyez sur le bouton situé à droite à côté de l´ouverture d´aspiration afin de libérer la pression sous vide. Vous entendez alors un léger sifflement qui vous indique que de l´air pénètre dans le récipient. Ce sifflement vous garantit que le récipient était bien sous vide.

9. MARINADE MINUTE AVEC LE PROGRAMME DE MARINADE ET DES RECIPIENTS CARRÉS SOLIS

Une marinade est particulièrement adaptée pour faire macérer la viande ou le poisson, les aromatiser et les rendre plus tendres. Grâce à votre SOLIS Vac Prestige et sa fonction « Marinate » vous pouvez faire mariner efficacement en seulement quelques minutes votre viande ou votre poisson car la dépression permet à la marinade de pénétrer plus profondément dans les aliments. La fonction marinade permet d´exercer une dépression sous vide pendant quelques minutes, puis de relâcher la dépression pour laisser de l´air pénétrer et laisser ainsi les aliments « respirer » pendant quelques secondes. Ce procédé sera répété plusieurs fois. Vous constaterez que la viande ou le poisson a parfaitement absorbé la marinade. Le processus complet de marinade dure quelques minutes.

– Perforer la viande, la volaille ou le poisson plusieurs fois à l´aide d´une fourchette. Disposez la viande ou le poisson dans un récipient Solis carré (de 1,0 ou 2,8 litres). Recouvrez la viande ou le poisson avec la marinade en laissant au moins 3 cm entre les aliments et le haut du récipient. Fermez le récipient avec le couvercle approprié (voir figure **S**).

– Emboitez le **tuyau d´aspiration (11)** dans le **raccord (2)** prévu à cet effet sur l´appareil d´une part, et d´autre part dans **l´ouverture située sur le régulateur du couvercle du récipient (14)** (voir figure **T**).

– Sélectionnez la vitesse d'aspiration pour les aliments dans le récipient avec la touche **Vacuum (H)** : **Normal** pour des aliments qui ne sont pas sensibles, **Gentle** pour des aliments qui sont sensibles à la pression. Le témoin lumineux correspondant s'allume.

– Effleurez la touche **Marinate (G)**. Le processus de marinade débute et dure quelques minutes. L´appareil s´arrête automatiquement lorsque le dernier cycle de marinade est terminé. Vous pouvez également suivre le stade d'avancement du processus grâce à l'indicateur d'avancement **(D)**. Patientez jusqu'à ce que les pourtours des touches et l'indicateur d'avancement **(D)** s'éteignent et que le signal sonore retentit. Le processus est alors entièrement achevé.

– Retirez tout d´abord le **tuyau d´aspiration (11)** du récipient puis de l´appareil.

Si vous voulez interrompre le processus de marinade prématurément, il vous suffit d´effleurez la touche **Cancel (B)**. Si vous voulez remettre en route le processus de marinade, vous devez effleurer à nouveau sur la touche **Marinate (G)** et le processus de marinade recommencera.

REMARQUE : Vérifiez que le joint d´étanchéité du couvercle et le bord du récipient sont toujours propres et secs.

NETTOYAGE DES RECIPIENTS

1. Les récipients (sans les couvercles) peuvent être lavés à la main avec de l´eau de vaisselle chaude.
2. ATTENTION : Le couvercle des récipients ne doit pas être plongé dans de l´eau ou mis dans le lave-vaisselle. Vous pouvez toutefois retirer le capuchon situé à l´intérieur du couvercle et le rincer. Nettoyez le couvercle simplement avec un chiffon humide. Laissez-le ensuite bien sécher puis replacez éventuellement le capuchon en-dessous du couvercle.
3. Laissez tous les éléments bien sécher avant de les ranger ou de les réutiliser.
4. Nous vous recommandons d´enduire de temps en temps les joints d´étanchéité avec un peu d´huile alimentaire afin qu´ils ne perdent pas de leur élasticité.

▲ ASTUCES POUR LA MEILLEUR FAÇON DE METTRE SOUS VIDE

1. **Ne remplissez pas trop le sachet.** Laissez toujours assez d'espace dans le sachet pour pouvoir glisser l´extrémité ouverte dans la chambre de mise sous vide sans que des plis se forment. Comptez 8 cm entre l'extrémité du sachet et son contenu et ajoutez 2 cm pour le joint de soudure et 2,5 cm pour chaque ouverture et nouvelle mise sous vide prévue.
2. **L´extrémité à souder ne doit pas être mouillée** car un sachet mouillé ne peut pas être fermé hermétiquement. Si les aliments contiennent de l'humidité ou si l´intérieur du sachet est mouillé, sélectionnez la fonction **Moist**. Le soudage prendra plus de temps mais le résultat sera meilleur.
3. **Nettoyez l´extrémité ouverte du sachet et placez-le bien à plat** avant de le souder. Vérifiez qu´il ne reste pas de résidus de nourriture sur le bord du sachet et placez-le de façon parfaitement plate. S´il y a des plis sur le joint de soudure, celui-ci ne sera pas étanche.
4. **Ne laissez pas trop d'air dans le sachet**. Laissez échapper de l'air du sachet avant de l´emballer sous vide. S´il y a trop d´air dans le sachet, la puissance développée par la pompe sera plus élevée ce qui pourrait entraîner une surcharge du moteur. En conséquence, il pourrait rester de l'air dans le sachet.
5. **N´emballez pas sous vide des aliments à angle vif** – tels que les arêtes de poisson ou les coquillages – **dans des sachets**. Un angle vif risque de percer le sachet. Nous vous conseillons d´utiliser des récipients plutôt que des sachets pour le conditionnement sous vide de tels aliments. Si vous voulez quand même utiliser des sachets, **enveloppez** ces aliments **dans du papier absorbant** de manière à ce que les angles vifs ne puissent pas endommager le sachet.
6. Afin de permettre à l'appareil de refroidir, **attendez une minute après chaque emballage sous vide** avant de placer un nouveau sachet dans l´appareil.
7. L'appareil **s'éteint automatiquement après une minute, même si la dépression nécessaire n'est pas atteinte**. Dans ce cas, vérifiez l´étanchéité du sachet ou du récipient et assurez-vous que l´extrémité du sachet est propre et placée parfaitement à plat dans la chambre de mise sous vide ou cherchez une autre raison possible.
8. Prenez toujours soin que **les joints d'étanchéité** autour de la chambre de mise sous vide sont **propres et ne sont pas déformés ou ne présentent pas de fissures.** Si les joints sont sales, nettoyez-les et séchez-les (vous pouvez pour cela retirer le joint d'étanchéité inférieur). Si les joints sont déformés ou présentent des fissures, remplacez-les.
9. Pendant le processus d'emballage sous vide, des petites quantités de liquide, de miettes ou de particules d'aliments peuvent être aspirées par inadvertance dans la chambre de mise sous vide, ce qui risque de boucher la pompe d'aspiration et d'endommager votre appareil. Pour éviter cela, nous vous recommandons de **tout d'abord congeler les aliments humides ou juteux** avant de les embal-

ler sous vide dans un sachet ou de placer une feuille de papier absorbant pliée dans le sachet entre les aliments et le joint de soudure. Congelez également les soupes et les plats liquides dans un sachet ou un récipient Solis avant de les emballer sous vide. En cas d'aliments en poudre ou finement moulus, ne remplissez pas trop le sachet et placez une feuille de papier absorbant dans le sachet avant de l'emballer sous vide.

10. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est fortement conseillé de **pré-congeler les fruits et de blanchir les légumes.**
11. Il est préférable de conditionner les **aliments fragiles** tels que les gâteaux ou les baies dans des récipients Solis. Si toutefois vous voulez les conditionner dans des sachets, nous vous conseillons de les **placez pendant 24 heures au congélateur** avant de les emballer sous vide.
12. Les liquides doivent toujours être **pré-congelés** avant de les emballer sous vide. Les liquides chauds ont tendance à mousser ou à former des bulles et prennent donc du volume. **Remarque:** Utilisez exclusivement nos récipients Solis pour conditionner des liquides sous vide.
13. **Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur.** L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une „conserve", c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.
14. Remplissez un sachet au 2/3 avec de l'eau, soudez le sachet (sans le mettre sous vide !) et mettez-le au congélateur. Cette glace peut servir à refroidir des boissons ou à apaiser des blessures de sport.
15. Beaucoup de **produits sont vendus sous vide**, comme par exemple le fromage ou les plats cuisinés. Même après avoir ouvert l´emballage d´origine, vous pouvez les **réemballer sous vide** (avec les sachets Solis) grâce au SOLIS Vac Prestige, et conservez ainsi leur fraîcheur et leur goût. Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l´emballage d´origine.
16. Les céréales telles que le riz, la farine, les préparations pour gâteaux, **restent fraîches plus longtemps sous vide. Les noix et les épices** gardent leurs aromes et ne deviennent pas rances. Un conditionnement idéal lorsque vous vous absentez pour une longue durée.
17. **La salade lavée et les légumes nettoyés peuvent être emballés sous vide dans les récipients Solis et conservés pendant une semaine maximum au réfrigérateur.** Vous aurez ainsi toujours une salade fraîche sous la main pour vos repas. Si vous disposez d´abord du papier absorbant dans le sachet, l´humidité superflue sera aspirée.
18. **Les aliments en poudre ou en grains fins** peuvent être conditionnés sous vide dans les récipients Solis à condition de **disposer une feuille de papier absorbant au-dessus des aliments** afin d´éviter que la poudre ou les grains soient aspirés dans la pompe ou le tuyau d´aspiration.
19. **Enveloppez les aliments à angle vif** tels que les os ou les pâtes sèches **dans du papier absorbant** afin que les angles vifs ne percent pas le sachet.

20. **Vous pouvez aussi emballer sous vide d'autres objets** – tels que les produits de camping, des allumettes, des trousses de premier secours et même des vêtements qui restent propres et secs sous vide. L'argenterie n'oxyde pas sous vide et une bougie de secours emballée sous vide est toujours prête à l´emploi.

21. **L'appareil d´emballage sous vide est principalement utilisé pour prolonger facilement la fraîcheur des aliments sans perte de goût. En général, on peut constater que le conditionnement sous vide multiplie la durée de vie des aliments par quatre en comparaison avec des méthodes traditionnelles de stockage. Après avoir essayé cet appareil, vous ne pourrez plus vous en passer. Vous jetterez moins de nourriture et ferez donc des économies.**

- Utilisation judicieuse :
  a) Cuisinez en plus grande quantité et conditionnez sous vide en portions individuelle ou des repas complets.
  b) Le conditionnement sous vide est particulièrement adapté pour garder au frais les repas pour des pique-niques, des séjours en camping ou des soirées barbecue.
  c) Le conditionnement sous vide prévient les brûlures de congélation.
  d) Emballez la viande, le poisson, la volaille, les fruits de mer ou les légumes sous vide avant de les placez au réfrigérateur ou au congélateur.
  e) Les aliments secs tels que les haricots, les fruits à coque (comme les noix) et les céréales restent frais plus longtemps sous vide.

22. Le conditionnement sous vide permet aux personnes soucieuses de leur santé de se nourrir mieux et de préparer des bons repas avec des aliments précuits en tenant compte d´une éventuelle allergie alimentaire. Lors d´un régime vous pouvez peser et conditionner vos ingrédients sous vide pour votre repas de midi pris sur le lieu de travail ou emporter des plats préparés à la maison et emballés sous vide.

23. Vous pouvez aussi emballer sous vide des objets de valeur et ainsi garder vos photos, documents importants, collections de timbres, livres, bijoux, cartes de crédits, bandes dessinées, vis, clous, médicaments, pansements – le conditionnement sous vide protège parfaitement tout de la poussière et de l'humidité.

- REMARQUE :
  Entreposez toujours l'appareil avec le couvercle ouvert et ne verrouillez jamais le couvercle afin d'éviter que les joints d´étanchéité se déforment et entravent le bon fonctionnement de l'appareil.

CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR ENTREPOSER LES ALIMENTS AU RÉFRIGÉRATEUR

1. Utilisez toujours des aliments les plus frais possibles.
2. Nous vous conseillons de placez les aliments fragiles tels que la viande, le poisson, les baies au congélateur avant de les emballer sous vide afin qu´ils ne soient pas écrasés lors du conditionnement sous vide.
   Les aliments peuvent être placés pendant 24 heures au congélateur sans risque de brûlure de congélation. Nous profitons de cette propriété. Nous vous recommandons de diviser tout d´abord en portions. Lorsque les aliments ont commencé à congeler (après 24 heures), emballez-les sous vide dans des sachets Solis puis replacez-les dans le congélateur.
3. Si vous voulez congeler des soupes, potées et ragouts ou autres plats en sauce sous vide, il faut d´abord les pré-congeler – de préférence dans un récipient Solis – afin qu´ils aient une consistance solide, ensuite les conditionner sous vide puis les replacer au congélateur (dans un sachet ou récipient Solis).
4. Procédez de même pour tous les produits liquides pour éviter que du liquide pénètre dans l´appareil, ce qui pourrait l´endommager. Le non-respect de cette consigne entraine la nullité de la garantie.
5. Si vous désirez congeler des aliments emballés sous vide sans les avoir pré-congelés, pensez à utiliser des sachets plus grands que d´ordinaire (env. 5 cm de plus) car les aliments prennent du volume en congelant.
6. Avant d´emballer des légumes frais sous vide, lavez-les, épluchez-les et blanchissez-les brièvement dans de l´eau bouillante (ou si besoin au four micro-ondes). Vous obtiendrez ainsi des légumes à la consistance bien ferme. Après refroidissement, placez-les en portions dans des sachets Solis et congelez-les.
7. Si vous désirez congeler de la viande ou du poisson emballé sous vide sans l´avoir pré-congelé, nous vous conseillons de l´envelopper dans du papier absorbant avant de le disposer dans les sachets ou récipients Solis, afin que l´humidité qui s´en dégage puisse être absorbée. Pour les aliments qui doivent être emballés sous vide en plusieurs couches (p.ex. hamburgers, crêpes ou tortillas), utilisez de préférence une feuille de papier sulfurisé pour séparer chaque couche dans le sachet ou le récipient Solis.

DECONGELER DES SACHETS SOUS VIDE SOLIS

Décongélation de viande, poisson, fruit, légume et autre produit délicat : Décongelez ces aliments lentement dans leur sachet ou récipient en les plaçant au réfrigérateur.

Décongélation du pain et des gâteaux : Possibilité de les décongeler à température ambiante. Dans ce cas éventrez le sachet afin que la vapeur puisse s´en dégagée.

Ne jamais recongeler. Un aliment décongelé doit être consommé rapidement.

▲ POURQUOI LES ALIMENTS CONDTIONNÉS SOUS VIDE SE CONSERVENT-ILS PLUS LONGTEMPS ?

1. Des réactions chimiques des aliments au contact avec l'air, la température ambiante, l'humidité ou des réactions enzymatiques, la genèse des micro-organismes ou la contamination par des insectes – tout cela peut abimer les aliments.
2. La cause principale qui fait que les aliments perdent leurs éléments nutritifs, leur fermeté et leur goût est l'oxygène présent dans l'air. Les micro-organismes se propagent grâce à l'air qui d´une part fait que les aliments se dessèchent et d´autre part permet à l'humidité ambiante de pénétrer dans les aliments qui ne sont pas emballés hermétiquement. L´air présent dans le congélateur entraîne un risque de brûlure de congélation sur les aliments congelés.
3. Le conditionnement sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air dans l'emballage. Comme l'air contient environ 21 % d'oxygène, il ne restera que 2 à 3 % d'oxygène dans un sachet ou récipient conditionné sous vide. La plupart des micro-organismes ne sont pas capables de se proliférer si la teneur en oxygène est inferieure à 5 %.
4. Il est possible de classer les micro-organismes en trois catégories : moisissure, champignons et bactéries. Ils sont partout présents mais ne sont nocifs que sous certaines conditions.
5. Dans un environnement sec peu oxygéné, **la moisissure** ne peut pas se développer. **Les champignons** se propagent dans un environnement humide, chaud et en présence de sucre, qu´il y ait de l´oxygène ou pas. Un environnement frais ralentit leur propagation, tandis que la congélation la stoppe.
6. **Les bactéries** peuvent se propager avec ou sans oxygène.
   Une des bactéries les plus dangereuses est la clostridium botulinum, qui sous certaines conditions peut se propager sans oxygène. Elle a seulement besoin d´une température ambiante entre 4 °C et 46 °C. Elles se prolifèrent dans des aliments sans acide, dans un environnement pauvre en oxygène et lorsque la température est pendant une période prolongée supérieure à 4 °C.
7. Le Clostridium botulinum n'attaque pas les aliments congelés, secs ou riches en acide et les aliments très sucrés ou salés.

   Les aliments suivants peuvent toutefois être facilement infectés par le Clostridium botulinum :

   – les aliments sans acide tels que la viande, les fruits de mer, les volailles, le poisson, les œufs, les champignons et olives marinées dans un liquide basique.
   – les aliments avec peu d'acide comme la plupart des légumes.
   – les aliments avec un taux moyen d'acide tels que les tomates, les oignons, le piment rouge, les figues et les concombres.
8. Les aliments à risques mentionnés ci-dessus doivent être placés au réfrigérateur ou au congélateur pour une conservation prolongée. Consommez-les rapidement après de les avoir réchauffés.

9. En fonction de la durée et de la température de conservation et bien sûr de la présence d´oxygène, certaines enzymes présentes dans les aliments peuvent changer leur aspect, leur texture, leur couleur et leur goût. Pour l´éviter, il est nécessaire de précuire les légumes à la vapeur, de les blanchir ou de les stériliser au four micro-ondes. Les aliments acides, tels que la plupart des fruits, n´ont pas besoin d´être blanchis. Un emballage sous vide suffit dans ce cas à ralentir ou stopper la réaction enzymatique.
10. Les aliments secs tels que la farine ou les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. Si les aliments ne sont pas conditionnés sous vide, les larves peuvent éclore et rendre les aliments immangeables. Un moyen de prévention est le conditionnement sous vide.
11. Etant donné que certains micro-organismes survivent même sans oxygène, il est important d´entreposer les aliments au frais.
12. En cas d´entreposage prolongé, la propagation de micro-organismes dangereux peut être facilitée si la température de votre réfrigérateur est supérieure à 4 °C. C´est pourquoi la température de votre réfrigérateur doit être de 4 °C maximum.
13. Si la température de votre congélateur est en-dessous de –17 °C vous pouvez y conserver des aliments. Toutefois n'oubliez pas: la congélation ralentit la croissance des micro-organismes, mais elle ne l'arrête pas entièrement.
14. La conservation des aliments secs conditionnés sous vide se prolonge en fonction de la température. Une différence de 10 °C de moins permet de multiplier par 3 ou 4 la durée de conservation des aliments secs.

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES POUR LE CONDTIONNEMENT SOUS VIDE :

1. Vos mains et le matériel utilisé doivent être absolument propres.
2. Placez les aliments au réfrigérateur ou congélateur aussitôt après les avoir emballés sous vide. Ne les laissez pas à température ambiante. Faites attention que la température de votre réfrigérateur ou congélateur n´augmente pas.
3. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des aliments secs. Les aliments contenant beaucoup de matière grasse rancissent plus vite au contact de l'air et lorsque la température est élevée. Le conditionnement sous vide prolonge la durée de conservation des fruits à coque tels que les noix, ainsi que des noix de coco et des céréales. Entreposez-les dans un endroit frais et sombre.
4. Le conditionnement sous vide ne prolonge pas la durée de conservation des fruits et légumes tels que les pommes, les bananes, les pommes de terres ou les légumes-racines – sauf s'ils ont été épluchés auparavant !
5. Les choux (brocoli, choux fleur ou autres choux) émettent des gazes lorsqu'ils sont conditionnés sous vide crus et entreposés au réfrigérateur. Il est nécessaire de les blanchir et les congeler avant de les emballer sous vide afin de pouvoir les conserver.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR LORS DU TRAITEMENT DES ALIMENTS :

Les conseils suivants concernant la nourriture sont scientifiquement justifiés et indispensables pour votre santé et le stockage optimal des denrées alimentaires:

1. Consommez rapidement des aliments ont été réchauffés, décongelés ou sortis du réfrigérateur,
2. Des aliments achetés en boites ou sous vide peuvent être réemballés sous vide (dans des sachets Solis) après ouverture de l'emballage d´origine. Respectez la consigne d'entreposer les aliments au frais (pas à température ambiante) après ouverture du sachet et entreposez des aliments qui ont été à nouveau emballés sous vide avec autant de précaution que des aliments frais. **Il faut toutefois respecter la durée limite de conservation indiquée sur l´emballage d´origine!**
3. Ne décongelez jamais vos aliments à l'aide d'eau chaude ou autres sources de chaleur (p.ex. un four micro-ondes) – qu´ils soient emballés sous vide ou pas. Placez les aliments de préférence dans le réfrigérateur pour les décongeler.
4. Ne consommez pas d'aliments facilement périssables qui ont été entreposés pendant plusieurs heures en-dehors du réfrigérateur. Le risque pour la santé est d'autant plus grand lorsqu'il s´agit de plats en sauce, d´aliments conditionnés sous vide ou avec très peu d'oxygène.
5. Répartissez les récipients ou sachets sous vide de façon bien régulière dans votre réfrigérateur ou congélateur afin qu'ils refroidissent le plus vite possible.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Procédez comme suit pour nettoyer votre appareil à emballer sous vide :

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne le mettez pas sous l'eau courante.
3. N'utilisez pas de détergents ou solvants agressifs ou de matériaux abrasifs pour ne pas endommager l'appareil.
4. Nettoyez l'appareil avec du liquide vaisselle et un chiffon humide et doux.

- **REMARQUE :** Le bac égouttoir qui se trouve dans la chambre de mise sous vide (7) peut être facilement retiré de l'appareil pour être lavé à la main dans de l'eau de vaisselle chaude (voir figure U). Si le joint d'étanchéité inférieur est entré en contact avec des aliments liquides, il est également possible de le retirer pour le nettoyer dans de l'eau de vaisselle chaude. Laissez-les ensuite sécher complètement à l'air avant de les remettre correctement en place dans l'appareil.

5. Laissez sécher l'appareil complètement à l'air avant de le ranger ou de le réutiliser.
6. L´appareil n´a pas besoin d´être huilé.

- REMARQUE : Le joint d'étanchéité inférieur situé tout autour de la chambre de mise sous vide doit également être toujours complètement sec si vous voulez le remettre en place après l'avoir retiré pour un nettoyage en profondeur. Prenez soin qu'il soit remis exactement à la même place pour être sûr qu'il n'y ait pas d'air qui puisse s'introduire dans la chambre de mise sous vide.

RANGEMENT DU CORDON ELECTRIQUE

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, placez le cordon enroulé dans le compartiment réservé à cet effet situé en dessous de l'appareil. N'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil !

▲ RANGEMENT DE L'APPAREIL

- ATTENTION : Avant de ranger l´appareil, vérifiez que le couvercle n'est pas verrouillé afin de ne pas abimer les joints d´étanchéité !

Rangez l'appareil dans un endroit plat, sombre et hors de la portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine. L'appareil à emballage sous vide peut être rangé debout ou allongé pour gagner de la place (en position verticale ou horizontale) (voir figure V+W).

Le couvercle doit rester ouvert. Les boutons de déclenchement de l´ouverture ne doivent pas être verrouillés. Afin de ne pas exercer de pression sur les joints d´étanchéité, ne placez rien sur l'appareil. Les joints d'étanchéité sont des produits consommables et ne sont pas couverts par la garantie.

V

W

▲ DEPANNAGE

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

1. Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
2. Vérifiez que le cordon n'est pas endommagé. Si c´est le cas, ramenez votre appareil chez Solis ou un service après-vente agréé par Solis qui remplacera le cordon.
3. Vérifiez que la prise électrique fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
4. Vérifiez que l´extrémité du sachet soit bien mise dans la chambre de mise sous vide.
5. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Laissez-le refroidir avant de le remettre en service.

L´APPAREIL NE SOUDE PAS LE SACHET SOUS VIDE

Vérifiez que l´extrémité du sachet soit bien mise sur la barre de soudage comme décrit dans le chapitre 5 (page 42).

L'AIR N'EST PAS ENTIEREMENT ASPIRÉ HORS DU SACHET

1. Afin de souder le sachet, son extrémité ouverte doit être placée parfaitement à plat dans la chambre de mise sous vide.
2. Vérifiez que la barre de soudage et les joints d´étanchéité de la chambre de mise sous vide sont propres et correctement positionnés. Les joints d´étanchéité ne doivent pas être poreux ou cassés. Nettoyez les joints d´étanchéité et la barre de soudage.
3. Assurez-vous que le sachet est étanche. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d´air s´en échappent, il n'est pas étanche, remplacez-le.
4. Utilisez exclusivement des sachets et films Solis avec cet appareil !
5. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.
6. Vérifiez que le couvercle est bien fermé sur les deux côtés.

L'APPAREIL NE SOUD PAS APRÈS AVOIR MIS SOUS VIDE

1. L'appareil dispose d'un capteur de pression sous vide. Lorsque cette pression n'est pas assez forte, le processus de soudage n'est pas lancé automatiquement. Vérifiez que la barre de soudage et les joints d'étanchéité sont propres et nettoyez-les si nécessaire. Vérifiez aussi leur positionnement correct et remettez l'appareil en route.
2. Assurez-vous que les joints d'étanchéité ne sont pas cassés ou tordus. Si nécessaire, réajustez-les ou remplacez-les – Solis ou le service après vente agréé par Solis le plus proche de chez vous se tient à votre disposition pour vous aider.
3. Assurez-vous que le sachet n´est pas troué. Pour cela, soudez le sachet en y laissant un peu d'air et plongez-le dans l'eau. Si des bulles d´air s´en échappent, il n´est pas étanche. Remplacez-le.
4. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.

DE L'AIR ENTRE DANS LE SACHET ALORS QU´IL A ÉTÉ FERMÉ HERMÉTIQUEMENT

1. Le sachet n'a peut-être pas été soudé correctement en raison de la présence de miettes, de matière grasse ou de liquide sur le joint de soudure ou parce que le sachet n'a pas été posé bien à plat sur la barre de soudage. Ouvrez le sachet, nettoyez les parois intérieures du sachet, la barre de soudage et la barre d'appui en caoutchouc et vérifiez que l'extrémité du sachet est bien à plat dans la chambre de mise sous vide.
2. Certains aliments émettent des gaz naturels et peuvent fermenter comme par exemple les fruits frais et les légumes. Si vous avez un doute, ouvrez le sachet et contrôlez les aliments. S'ils fermentent, jetez le sachet. Des variations de température dans le réfrigérateur peuvent endommager même les aliments conditionnés sous vide. En cas de doute, jetez les aliments.
3. Assurez-vous que le sachet n'a pas de trou qui laisse entrer l´air. Si les aliments ont des angles vifs, ceux-ci peuvent endommager le sachet, c´est pourquoi il est nécessaire d´envelopper de tels aliments dans du papier absorbant.

LE SACHET FOND OU N´EST PAS FERMÉ HERMÉTIQUEMENT

Le sachet peut fondre lorsque la barre de soudage ou la barre d´appui en caoutchouc est trop chaude. Dans ce cas, débranchez l'appareil, ouvrez le couvercle et laissez refroidir ces éléments.

IL N´EST PAS POSSIBLE D´ASPIRER L´AIR HORS DU RÉCIPIENT

1. Vérifiez que le tuyau d´aspiration soit bien fixé sur l´appareil et sur le couvercle du récipient.
2. Dès le début du processus d´aspiration, appuyez sur le couvercle **ou** maintenez le tuyau d´aspiration enfoncé dans le couvercle pour fermer hermétiquement le récipient.
3. Remplacez un récipient ou un couvercle défectueux. Vérifiez que le couvercle est étanche.
4. Si du liquide s´échappe du récipient pendant la mise sous vide, il est nécessaire de tout d´abord laisser refroidir le récipient plein au réfrigérateur.
5. Vérifiez que l´appareil fonctionne normalement.
6. Vérifiez que les bords du récipient et du couvercle sont très propres et que vous avez respecté la marge de 3 cm entre les aliments et le haut du récipient.

Si aucune de ces erreurs ne s´appliquent, consultez Solis ou un service après vente agréé par Solis.

LES RÉCIPIENTS HEXAGONAUX NE GARDENT PAS LE VIDE

1. Vérifiez que le régulateur est sur la position « SEAL » avant, pendant et après le processus d´emballage sous vide.
2. Vérifiez que le joint d´étanchéité est positionné correctement et n´est pas endommagé.

LES RÉCIPIENTS CARRÉS NE GARDENT PAS LE VIDE

Vérifiez que le joint d´étanchéité est positionné correctement et n´est pas endommagé.

ACCESSOIRES :

Modèle no.	article		
	Filmes à mettre sous vide		*
922.52	2 bobines 15 x 600 cm		
922.51	2 bobines 20 x 600 cm		
922.50	2 bobines 30 x 600 cm		
	Sachets à mettre sous vide		*
922.61	50 sachets 20 x 30 cm		
922.64	50 sachets 30 x 40 cm		
	Récipients carrés		*
922.79	lot de 2 : 1‘000 ml/2‘800 ml		
	Récipients hexagonaux		*
922.78	lot de 3 : 700 ml/1‘400 ml/2‘000 ml		

*convient pour usage alimentaire

Les accessoires pour votre appareil à emballer sous vide sont disponibles dans tous les bons magasins spécialisés et chez Solis of Switzerland SA.
Téléphone: 0848 804 884, Téléfax: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(expédition uniquement en Suisse).

▲ DURÉE DE CONSERVATION

Type de conservation	Aliments	Température	Durée de conservation normale	Durée de conservation sous vide dans des récipients ou sachets Solis
Réfrigérateur	viande rouge, crue	5±2 °C	2–3 jours	8–9 jours
	viande blanche, crue	5±2 °C	2–3 jours	6–9 jours
	gibier	5±2 °C	2–3 jours	5–7 jours
	salami, en tranches	5±2 °C	4–6 jours	20–25 jours
	fromages à pâte molle	5±2 °C	5–7 jours	14–20 jours
	fromages à pâte dure	5±2 °C	15–20 jours	25–60 jours
	poisson frais, fruits de mer	5±2 °C	1–3 jours	4–5 jours
	viande cuite	5±2 °C	3–5 jours	10–15 jours
	légumes	5±2 °C	1–3 jours	7–10 jours
	fruits	5±2 °C	5–7 jours	14–20 Tage
	oeufs	5±2 °C	10–15 jours	30–50 jours
Congélateur	viande	–18±2 °C	3–5 mois	> 1 an
	poisson	–18±2 °C	3–4 mois	> 1 an
	fruits de mer	–18±2 °C	3–5 mois	> 1 an

Type de conservation	Aliments	Température	Durée de conservation normale	Durée de conservation sous vide dans des récipients ou sachets Solis
Température ambiante	pain	25±2 °C	1–2 jours	6–8 jours
	biscuits	25±2 °C	4–6 mois	> 1 an
	farine	25±2 °C	4–5 mois	> 1 an
	riz/pâtes	25±2 °C	5–6 mois	> 1 an
	cacahouettes et légumes secs	25±2 °C	3–6 mois	> 1 an
	matériel médical	25±2 °C	3–6 mois	> 1 an
	thé	25±2 °C	5–6 mois	> 1 an
	café, en poudre	25±2 °C	2–3 mois	> 1 an

▲ DONNÉES TECHNIQUES

Modèle no	Type 575
Désignation du produit	Appareil à mise sous vide
Tension/fréquence	220–240 V~ / 50 Hz
Performance	130 Watt
Dimensions	env. 40 x 11 x 19 cm
Poids	env. 2,3 kg

▲ ELIMINATION

EU 2002/96/EC

Indications sur l'élimination réglementaire du produit conformément à la directive 2002/96/EC

Après usage, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Vous devez l'apporter dans un centre local de collecte des déchets ou chez un revendeur qui l'éliminera de façon appropriée. Contrairement à une élimination inappropriée, l'élimination séparée des appareils électriques et électroniques permet d'éviter les éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé et autorise la réutilisation et le recyclage des composants, ainsi que des économies d'énergie et de matières premières significatives. Afin d'attirer clairement l'attention sur l'obligation d'élimination réglementaire de l'appareil, celui-ci porte un symbole représentant un conteneur à ordures barré.

Solis of Switzerland SA se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications techniques et de présentation, ainsi que de procéder à des modifications visant à l'amélioration du produit.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Uniquement pour clientes et clients en Suisse)

Cet article se distingue par sa longévité et sa fiabilité. Si un disfonctionnement devait tout de même survenir, appelez-nous tout simplement. Il arrive souvent qu'une panne soit facile à réparer sans difficulté grâce au bon conseil et à la bonne astuce, sans que l'appareil ne doive être envoyé chez un réparateur. Nous vous conseillons et vous aidons volontiers.

Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécaissaire du produit.

Solis of Switzerland SA
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Suisse
Téléphone +41 44 874 64 54 • Téléfax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

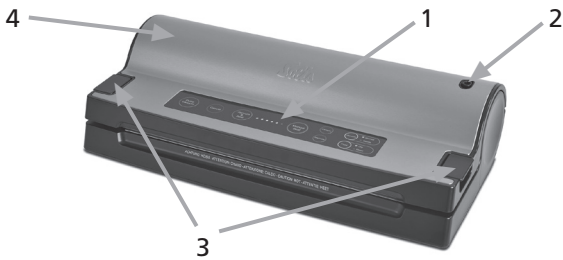
SINCE 1908

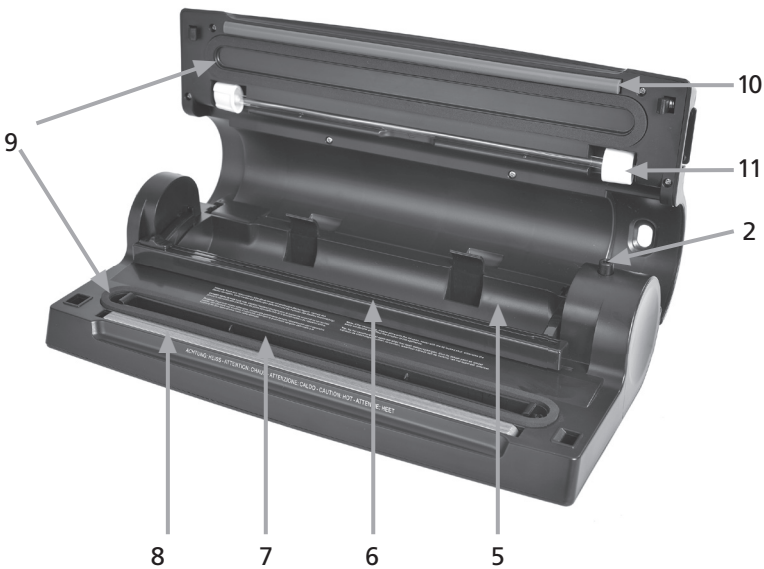
SOLIS VAC PRESTIGE

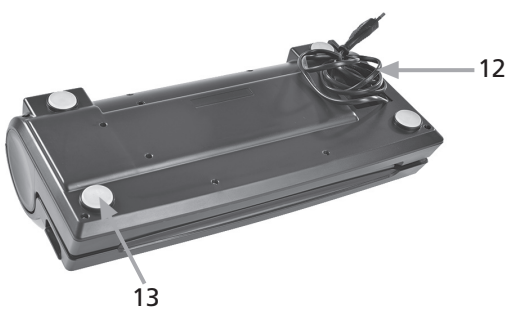
Tipo 575

Istruzioni per l'uso

▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO







▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1 Pannello di controllo con tasti a sfioramento
   – la descrizione esatta dei tasti e delle loro funzioni si trova a pagina 68/69.

2 Apertura per l'aspirazione dell'aria
   – per aspirare l'aria nei contenitori con l'aiuto del tubo allegato.

3 Tasti di rilascio
   – Tirando entrambi i tasti, il coperchio dell'apparecchio viene sbloccato e si lascia aprire.
   ATTENZIONE: Per chiudere il coperchio non usare i tasti di rilascio, ma premere sugli angoli anteriori del coperchio del dispositivo!

4 Coperchio dell'apparecchio
   – Appositamente rivestito di modo che le impronte digitali rimangono invisibili.

5 Vano portaoggetti per la pellicola per sottovuoto
   – per appoggiare il rotolo della pellicola, quando questa deve essere per prima sigillata come un sacchetto.

6 Barra tagliatrice con levetta
   – per facilitare il taglio della pellicola dal rotolo.

7 Camera sottovuoto con vaschetta raccogli gocce rimovibile
   – qui si appoggia l'estremità aperta del sacchetto in sottovuoto, in modo che l'aria possa essere aspirata; la vaschetta raccogli gocce interna può essere rimossa per una facile pulizia.

8 Barra saldante
   – la barra rivestita in teflon si riscalda e sigilla così l'estremità del sacchetto con una cucitura saldante.

9 Guarnizione superiore e inferiore
   – in modo che l'estremità del sacchetto viene chiuso ermetico, durante il sottovuoto e tutta l'aria possa essere aspirata; La guarnizione inferiore può venire rimossa per un facile pulizia.

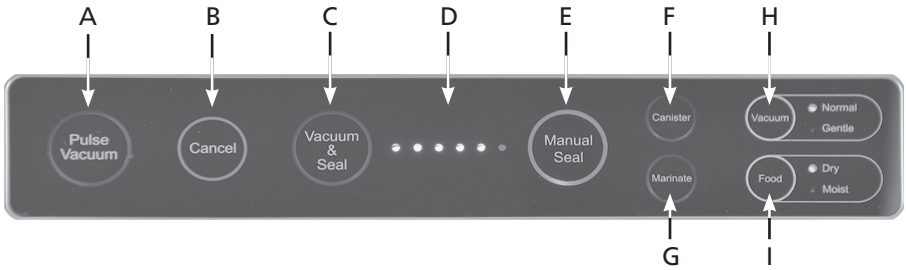
10 Gommino di contatto a pressione
   – la controparte della barra saldante, in modo che l'estremità del sacchetto viene pressata piatta alla barra e viene sigillata ottimamente

11 Vano per il tubo aspirante con tubo interno
   – In questo stretto vano il tubo di aspirazione può essere riposto sempre pronto all'uso.

12 Cavo elettrico nello scompartimento per il cavo

13 Piedini in gomma antiscivolo
   – permettono uno stato sicuro durante l'impiego.

▲ DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Il pannello di controllo con tasti a sfioramento

Per il Suo controllo, la spia di controllo s'illumina intorno o vicino ai tasti (a parte il tasto Cancel), a seconda di quale funzione è stata impostata o quale funzione Lei imposta premendo il tasto corrispondente.

A Pulse Vacuum

– Finché si tocca questo tasto, l'unità vacuumizza e il bordo blu del tasto come anche la spia LED di avanzamento s'illuminano. Se si cessa di toccare questo tasto il processo di sottovuoto si interrompe e il bordo blu del tasto si spegne. Questa funzione di sottovuoto manuale è ideale per cibi o oggetti molto delicati in quanto il processo di sottovuoto può essere arrestato in qualsiasi momento.

B Cancel

– Se si tocca questo pulsante durante il funzionamento, il rispettivo processo di sottovuoto, sigillo o marinatura viene interrotto immediatamente.

C Vacuum & Seal

– Tasto con bordo luminoso blu, che mette in funzione il processo di sottovuoto e infine sigilla automaticamente.

D Indicatore di avanzamento

– Con il numero di punti blu illuminati è possibile visualizzare lo stato della funzione selezionata. Se tutti i sei punti blu sono illuminati e poi si spengono, la funzione selezionata è completata. Ciò viene anche indicato da un segnale acustico.

E Manual Seal

Tasto con bordo blu e con 2 funzioni:

1. Per sigillare manualmente sacchetti di pellicola, per esempio se si vuole creare un sacchetto con un rotolo e un'estremità deve venire sigillata.
2. Per arrestare il processo di sottovuoto e sigillare istantaneamente il sacchetto nella funzione Vacuum & Seal. Esempio: Se avete selezionato la funzione Vacuum

& Seal e durante il processo di sottovuoto vi accorgete che la pressione sui cibi nel sacchetto è troppo alta, avete la possibilità di arrestare istantaneamente il motore di aspirazione e di dare inizio al sigillo premendo semplicemente il tasto Manual Seal.

F Canister

– Tasto con bordo blu per mettere sottovuoto un contenitore Solis con l'aiuto del tubo aspiratore allegato.

G Marinate

– Tasto con bordo blu per marinare con metodo veloce carne/pollame/pesce nei contenitori Solis quadrati di 1,0 l oppure 2,8 l.

H Vacuum

– Con questo tasto è possibile scegliere tra la velocità di aspirazione piuttosto alto (Normal) o bassa (Gentle). La funzione impostata s'illumina di verde; l'impostazione predefinita è Normal.

Normal: Selezionare Normal per impostare una velocità normale di aspirazione durante il processo di sottovuoto. Normal è l'impostazione predefinita, che si accende quando l'apparecchio viene collegato, ed è adatto per tutti gli alimenti poco sensibili.

Gentle: Selezionare Gentle per impostare una velocità inferiore di aspirazione durante il processo di sottovuoto, ad esempio, per alimenti sensibili alla pressione.

I Food

– Questo tasto consente di impostare se il cibo da mettere sottovuoto è secco o umido, in modo che il processo di sigillamento venga adeguato. La funzione impostata s'illumina di verde; l'impostazione predefinita è Dry.

Dry: Questa impostazione dovrebbe essere scelta quando vengono messi sottovuoto alimenti secchi. Dry è l'impostazione predefinita, che si accende quando l'apparecchio viene collegato.

Moist: Questa impostazione dovrebbe essere scelta quando vengono sigillati alimenti umidi, come per esempio carne fresca, in modo che la pompa di aspirazione si arresti prima del sigillamento al fine di garantire che, nonostante l'umidità, la cucitura è sigillata e che i liquidi non entrino nell'apparecchio.

Generalmente vale: Se una funzione selezionata è completata e tutti i sei punti dell'indicatore di avanzamento s'illuminano, ci vorranno circa 3 secondi, prima che il processo di sottovuoto viene interrotto e risuona un segnale acustico. Solo allora si può aprire il coperchio dell'apparecchio sollevando i tasti di rilascio (non premendoli).

Si prega di notare che dopo il completamento ordinario o dopo un'interruzione manuale di un processo, durerà circa 3 secondi fino a quando i tasti sono nuovamente azionabili e il dispositivo può essere utilizzato.

▲ NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Leggere per cortesia attentamente, prima dell'uso del Suo apparecchio per il sottovuoto, questi istruzioni per l'uso, in modo che Lei conosca bene il Suo apparecchio e possa utilizzarlo in modo corretto. Noi Le consigliamo di conservare accuratamente queste istruzioni ed in caso di un passaggio dell'apparecchio ad un nuovo proprietario.

Utilizzando apparecchi elettrici, sono da osservare, per la Sua sicurezza, le seguenti misure di precauzione:

1. Per evitare una scossa elettrica l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non devono venire a contatto con acqua o altri liquidi. L'acqua potrebbe entrare nell'apparecchio e danneggiarlo! Se l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina siano venuti in contatto con liquidi, staccare con guanti di gomma asciutti subito la spina dalla presa di corrente.
2. Non utilizzare mai apparecchio o scollegare il cavo di alimentazione con mani o piedi bagnati.
3. Prima di collegare l'apparecchio controllare che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta di identificazione corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile.
4. Non lasciare pendere il cavo elettrico dal bordo del tavolo, in modo che non possa essere tirato giù. Fare attenzione che non venga a contatto con superfici bollenti, come ad esempio un fornello o radiatore e con l'apparecchio stesso.
5. Tenere lontano l'apparecchio da gas bollente, forni bollenti od altri apparecchi che emanano calore: Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici umide o bollenti. Non mettere l'apparecchio nelle vicinanze di umidità, calore e fiamme aperte. Mantenere lontano l'apparecchio da parti movibili od apparecchi.
6. Non tirare o trasportare l'apparecchio per il cavo di alimentazione e non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, ma staccare tirando la spina di alimentazione.
7. Noi consigliamo di non utilizzare una prolunga con questo apparecchio. Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente.
8. Prima che Lei inserisce o stacca la spina in una presa di corrente, controllare gentilmente sempre, che il coperchio non sia chiuso ermetico.
9. Appoggiare l'apparecchio su un fondo sicuro ed asciutto come una tavola. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Staccare la spina sempre quando l'apparecchio è fuori uso od incustodito, o quando deve essere pulito. Noi le consigliamo un interruttore di protezione per guasto corrente (FI-interruttore di sicurezza), per garantire un'ulteriore protezione utilizzando apparecchi elettrici. E' consigliabile utilizzare un interruttore di sicurezza con un nominale di impiego di corrente residua di un massimo di 30 mA. Un consiglio da esperto Lei lo riceve dal Suo elettricista.

11. Non effettuare nessuna variazione all'apparecchio, cavo elettrico, spina od accessorio.
12. Per un uso non appropriato esiste pericolo di ferimento!
13. Non afferrare mai un apparecchio che sia caduto nell'acqua. Staccare sempre prima la spina prima che Lei lo estrarre dall'acqua. Non mettere di nuovo in funzione, prima che Lei abbia lasciato esaminare la funzionalità e sicurezza da Solis o da un centro servizi autorizzato da Solis.
14. Non posizionare mai l'apparecchio in modo che possa cadere in acqua o venga a contatto con acqua (ad esempio vicino al lavandino).
15. Non immergere l'apparecchio o parti dell'apparecchio come cavo elettrico o spina nell'acqua o portarlo a contatto con l'acqua o altri liquidi.
16. Posizionare così l'apparecchio che non sia soggetto ai raggi diretti del sole.
17. Non infilare mai oggetti od attrezzi appuntiti od affilati nelle aperture dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato ed avere il pericolo di scossa elettrica!
18. Non scuotere l'apparecchio o spostarlo mentre è in funzione.
19. Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto in queste istruzioni per l'uso. Utilizzare solo gli accessori inclusi, un accessorio sbagliato potrebbe danneggiare l'apparecchio, o portare a incendio, scossa elettrica o danni a persone.
20. Non mettere mai in funzione il dispositivo con un timer o un telecomando.
21. L'apparecchio è concepito soltanto per l'utilizzo domestico e non per un impiego commerciale.
22. Rimuovere ed eliminare tutti i materiali di imballaggio e tutti gli adesivi o etichette prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.
23. Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio, il cavo o la spina non presentino danni.
24. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati o l'apparecchio presenta ulteriori disturbi, sia caduto od altrimenti danneggiato. Non effettuare mai da soli riparazioni, ma portare l'apparecchio presso Solis o presso un punto di servizio autorizzato Solis, per esaminarlo, ripararlo o per essere messo in funzione meccanicamente od elettricamente.
25. Persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o persone inesperte così come bambini sopra gli 8 anni non devono utilizzare l'apparecchio, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. Inoltre, devono aver capito esattamente i possibili pericoli e come il dispositivo possa essere utilizzato in modo sicuro. Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti da bambini senza sorveglianza. Il dispositivo non deve essere in alcun caso utilizzato da bambini sotto gli 8 anni.

26. Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
27. I bambini devono essere sorvegliati, in modo che non giochino con l'apparecchio per il sottovuoto.
28. ATTENZIONE: La barra saldante diventa bollente durante l'uso! Per questo non toccare durante e subito dopo l'impiego!
29. L'apparecchio non è concepito per un impiego permanente. Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso sempre un minuto, solo dopo mettere sottovuoto il prossimo sacchetto o contenitore.
30. L'apparecchio e la barra saldante sono dotati di un dispositivo per surriscaldamento. Per prevenire che la barra saldante si surriscalda, non possono essere sigillati più di 30 sacchetti uno dopo l'altro con la funzione Manual Seal.
31. Prima della messa in funzione controllare sempre, se le Sue mani sono pulite ed asciutte.
32. Evitare di aspirare liquidi, in modo che questi non possono entrare nella camera sottovuoto. Liquido eventualmente aspirato viene in gran parte raccolto nella vaschetta raccogli gocce. Scolare, in tal caso, la vaschetta e asciugare il liquido penetrato nella camera sottovuoto.
33. Utilizzare esclusivamente sacchetti e contenitori per sottovuoto Solis che sono concepiti per questo apparecchio. I contenitori sottovuoto Solis non devono essere danneggiati ed essere liberi da crepature. Utilizzare questo apparecchio soltanto per sottovuoto o sigillare, mai per scopi impropri.
34. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di inserire la spina nella presa.
35. Il dispositivo non ha bisogno di oli e lubrificanti.

▲ MESSA IN FUNZIONE

ATTENZIONE: Prima della messa in funzione, assicurarsi sempre che sia l'apparecchio, sia il contenitore sono assolutamente puliti e illesi, in modo che i prodotti alimentari non vengano contaminati.

1. POSIZIONARE L'APPARECCHIO

   Posizionare l'apparecchio su una superficie abbastanza grande, orizzontale, pulita ed asciutta. Osservare di avere anche abbastanza spazio per i sacchetti riempiti di alimenti che devono essere messi sottovuoto.

2. ALLACCIARE LA SPINA DI CORRENTE

   Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. Le spie di controllo **Normal** e **Dry** si illuminano.

3. EFFETTUARE IMPOSTAZIONI

   Appena l'apparecchio è allacciato alla corrente elettrica, Lei dovrebbe effettuare le impostazioni desiderata. Toccare rispettivamente il tasto di funzione corrispondente.

3.1 Impostazione della velocità di aspirazione con il tasto **Vacuum (H)**

Al fine di facilitare il processo di sottovuoto, è possibile impostare la velocità di aspirazione in relazione al cibo da lavorare; l'impostazione predefinita automatica è **Normal** per alimenti normali o robusti. Se si vuole mettere sottovuoto nei sacchetti Solis cibi delicati, si dovrebbe scegliere la funzione **Gentle**, toccando il pulsante **Vacuum (H)**. L'aspirazione, quindi, avviene più lentamente; è possibile sorvegliare il processo di aspirazione e, se necessario, avviare in anticipo il sigillamento toccando il tasto **Manual Seal (E)**.

3.2 Impostazione del processo di sigillo con il tasto **Food (I)**

Con il Suo apparecchio SOLIS Vac Prestige può adattare il processo di sigillo al contenuto di umidità dell'alimento. È possibile scegliere tra **Dry** e **Moist** e ottenere così sempre una cucitura sigillante ottimale.

Dry, l'impostazione standard, è ideale per alimenti secchi come per esempio biscotti, riso o caffè. In presenza di alimenti umidi, toccare il tasto **Food (I)** e cambiare così nella modalità **Moist**, ideale per alimenti che contengono acqua (per esempio carne rossa o pesce). Per gli alimenti con un elevato contenuto di umidità, si prega di osservare le note nella sezione "Consigli per un sottovuoto ottimale" in questo manuale.

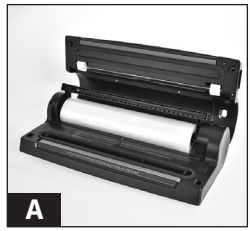
4. CONSIGLI PER IL CONSUMO DI SACCHETTI SOTTOVUOTO

   Ci sono sacchetti sottovuoto Solis in diverse grandezze o pellicole, con le quali Lei stessa può decidere la grandezza del sacchetto. Scegliere sempre una grandezza di sacchetto che va bene all'alimento. Osservare che il sacchetto deve essere almeno 8 cm più grande dell'alimento da sigillare e contare per la cucitura sigillante altri 2 cm.

OSSERVA: Se Lei dovesse utilizzare sacchetti sottovuoto già pronti, Lei può andare direttamente al punto 6 di queste istruzioni per l'uso.

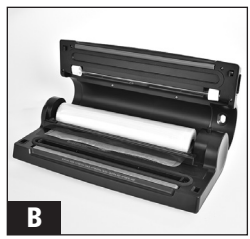
5. SIGILLARE UN SACCHETTO CON UNA PELLICOLA PER SOTTOVUOTO

– Aprire il coperchio (4) tirando i tasti di rilascio destro e sinistro ed ribaltare la barra tagliatrice (6). Appoggiare la pellicola per sottovuoto nell' apposito vano portaoggetti (5) (vedi immagine A) e tirare l'estremità della pellicola verso di Lei.



– Ribaltare poi la barra tagliatrice (6) di nuovo verso il basso, la pellicola si trova ora sotto (vedi immagine B).

ATTENZIONE: Quando si ribalta la barra tagliatrice verso il basso, fare attenzione che la levetta tagliante si deve trovare o completamente a destra o completamente a sinistra. Non deve trovarsi al centro, altrimenti non funzionerà il taglio della pellicola (vedi immagine B).



– Tirare la pellicola fino a che è stata srotolata la lunghezza giusta per il sacchetto da ottenere. Tirare ora in una volta la levetta tagliante verso sinistra o destra fino all'altra estremità della barra, la pellicola viene così tagliata velocemente e dritta (vedi immagine C).

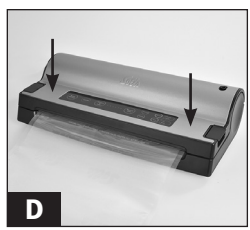
Ora Lei può sigillare un'estremità del sacchetto.

– Il coperchio dell'apparecchio dovrebbe trovarsi sempre ancora nella posizione aperta.

– Appoggiare un a estremità aperta del sacchetto sul gommino di contatto a pressione (8).

– Chiudere il coperchio e premere con entrambe le mani i due angoli anteriori del coperchio del dispositivo verso il basso fino a quando sentite un "clic" da entrambe le parti. Ora il coperchio è ingranato a sinistra e a destra (vedi immagine D).

ATTENZIONE: Non premere i tasti di rilascio per chiudere il coperchio. Questi sono predisposti solo per l'apertura del coperchio.

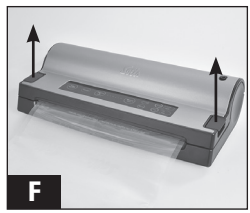


– Premere il tasto **Manual Seal (E)** per iniziare il processo di sigillo (vedi immagine E). Il bordo blu del tasto s'illumina per poi spegnersi appena è terminato il processo sigillante. **L'indicatore di avanzamento (D)** visualizza lo stato del processo di sigillo.

– Quando risuona il segnale acustico, tirare i due tasti di rilascio verso l'alto per aprire il coperchio (vedi Fig. **F**).

– Rimuovere il sacchetto con l'estremità saldata.

– Controllare che la cucitura sigillante è dritta e senza pieghe (vedi immagine **G**). Se questo non è il caso, tagliare la cucitura e ripetere il processo.



6. METTERE SOTTOVUOTO UN SACCHETTO E SIGILLARLO AUTOMATICAMENTE

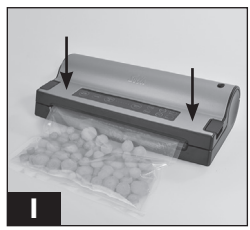
– Aprire il coperchio.

– Appoggiare l'alimento nel sacchetto. Usare esclusivamente solo i sacchetti sottovuoto originali Solis o pellicole, per non danneggiare l'apparecchio ed per ottenere il migliori risultati.

– Pulire l'estremità del sacchetto aperta dentro e fuori e schiacciarla piatta. L'estremità deve essere pulita, asciutta e senza pieghe.

– Appoggiare l'estremità del sacchetto aperta nella camera sottovuoto (7) (vedi immagine **H**).

– Premere con entrambe le mani i due angoli anteriori del coperchio del dispositivo verso il basso, fino a che Lei sente un "clic". Ora il coperchio è incastrato e chiuso bene (vedi immagine **I**).



ATTENZIONE: Non premere i tasti di rilascio per chiudere il coperchio. Questi sono predisposti solo per l'apertura del coperchio.

– Esaminare le impostazioni dell'apparecchio attraverso le spie di controllo. Scegliere con il tasto **Vacuum (H)** l'impostazione **Gentle** se l'alimento dovesse essere sensibile a pressioni. Se ciò non dovesse essere il caso, Lei può lasciare l'impostazione standard **Normal**. La spia di controllo corrispondente si illumina.

– Impostare con il tasto **Food (I)** se l'alimento è umido (scegliere l'impostazione **Moist**) o secco (scegliere l'impostazione **Dry**), in modo che la cucitura sigillante sia adeguata. L'impostazione standard è **Dry**.

– Premere ora il tasto **Vacuum & Seal (C)** (vedi immagine **J**). Ora il Suo apparecchio mette sottovuoto e sigilla il sacchetto automaticamente. Durante il processo di messa sottovuoto si illumina solo il bordo blu del tasto **Vacuum & Seal (C)**. Appena inizia il processo di sigillo si illumina anche il bordo del tasto **Manual Seal (E)**. È inoltre possibile tenere traccia dello stato di lavorazione utilizzando l'indicatore di avanzamento (**D**). Attendere fino a che la luce al bordo dei tasti e l'indicatore di avanzamento (**D**) si spengono e risuoni il segnale acustico, dopodiché il processo è completamente concluso.

– Tirare ora contemporaneamente i tasti di rilascio destro e sinistro verso l'alto, il coperchio si apre e Lei può estrarre il sacchetto.

– Controllare che la cucitura sigillante è dritta e senza pieghe (vedi immagine **G**). Se questo non è il caso, ripetere il processo tagliando prima la cucitura sigillante.

7. MESSA SOTTOVUOTO DOSATA E SIGILLO MANUALE: FUNZIONE **PULSE VACUUM (A)** E **MANUAL SEAL (E)**

L'apparecchio produce nel sacchetto una pressione sottovuoto abbastanza alta. Se Lei dovesse mettere sottovuoto alimenti sensibili allo schiacciamento come ad esempio biscotti, noi consigliamo di usare la funzione **Pulse Vacuum (A)** per l'aspirazione e in seguito sigillare con la funzione **Manual Seal (E)**. Le viene così facilitato di seguire il grado del sottovuoto e permette di evitare un danneggiamento all'alimento. Premere il tasto **Pulse Vacuum (A)** e sorvegliare la pressione del sottovuoto nel sacchetto durante il processo. Appena è stato prodotto abbastanza sottovuoto, Lei può rilasciare il tasto e la pompa di aspirazione si ferma.
Premere ora brevemente il tasto **Manual Seal (E)** e il dispositivo inizia a sigillare il sacchetto. La cucitura viene effettuata analogamente all'impostazione effettuata (**Moist** oppure **Dry**). (Vedi il punto "Effettuare impostazioni").

OSSERVA: Anche con l'impostazione automatica di **Vacuum & Seal (C)**, è sempre possibile interrompere il processo di sottovuoto, la pressione negativa risulta essere troppo forte per l'alimento. Per fermare la messa sottovuoto, premere in qualsiasi momento semplicemente il tasto **Manual Seal (E)**, e l'unità ferma la pompa di aspirazione e inizia con il sigillo del sacchetto.

Bene sapere:

- In modo che l'apparecchio lavora ottimamente, Lei dovrebbe lasciare raffreddare l'apparecchio 1 minuto, dopo ogni processo di sottovuoto, prima che Lei inserisce di nuovo il prossimo sacchetto. Asciugare sempre dopo ogni uso il liquido che eventualmente è fuoriuscito ed entrato nella camera a sottovuoto.
- Quando Lei non rispetta questo minuto di raffreddamento dell'apparecchio e cerca subito di nuovo di mettere sottovuoto, l'apparecchio si spegne automaticamente, fino a che si è raffreddato, per evitare un surriscaldamento della resistenza.
- Il nostro apparecchio funziona solo con pellicole e sacchetti sottovuoto Solis, non usare gentilmente altri sacchetti per raggiungere così risultati ottimi e per non danneggiare l'apparecchio.

  I numeri di articolo e le descrizioni possono essere consultate nella cartolina d'ordine allegata. Lei riceve gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto in un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.
  Telefono: 0848 804 884 Telefax: 0848 804 890
  www.solis-onlineshop.ch
  (spedizione soltanto all'interno della Svizzera).
- Con una forbice Lei può aprire un sacchetto sottovuoto e sigillato, per estrarre l'alimento.

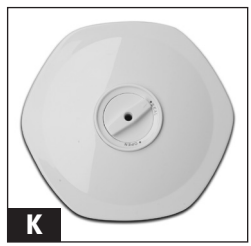
8. METTERE SOTTOVUOTO I CONTENITORI SOLIS CON COPERCHIO

ATTENZIONE: Utilizzare gentilmente soltanto i contenitori Solis adatti per questo apparecchio.

Lei ottiene accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.
Telefono : 0848 804 884, telefax: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).

Solo questi contenitori sono concepiti per la sottopressione, che produce SOLIS Vac Prestige.

A. Mettere sottovuoto i contenitori Solis con regolatore girevole sul coperchio (vedi immagine K)


K

– Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.

– Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore (vedi immagine **N**). Pulire ancora il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore. Girare il regolatore sul coperchio così che il regolatore mostra sulla posizione "**SEAL**" (vedi immagine **K**).

L

– Prendere il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)**. Infilare un'estremità del tubo **nell'apertura per l'aspirazione dell'aria (2)** dell'apparecchio e l'altra estremità nell'**apertura al regolatore del coperchio del contenitore (14)** (vedi immagine **M+N**).

M

– Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto **Vacuum (H)**:
Normal per alimenti robusti, G**entle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.

– Toccare il tasto **Canister (F)**, il processo sottovuoto comincia. Per evitare che aria possa entrare tra coperchio e contenitore durante il processo di sottovuoto, premere con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto e il segnale acustico risuona.

N

– Staccare il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)** con cautela dal coperchio del contenitore.

– Per aprire il coperchio del contenitore, girare il regolatore sulla posizione "**OPEN**". Lei può avvertire un leggero sfrigolio, come l'aria entra di nuovo nel contenitore. Questo sfrigolio è la garanzia che il contenitore era in sottovuoto.

B. Mettere sottovuoto i contenitori Solis senza il regolatore girevole sul coperchio (vedi immagine O)

I contenitori multifunzionali Solis sono eccezionalmente adatti per la conservazione di alimenti secchi, alimenti in polvere o freschi o frutta o verdura secca o passata. Grazie al design trasparente, il contenuto può essere veduto e l'indicatore pratico della data consente di controllare la durata del contenuto.

O

– Lavare il contenitore con acqua e pulire il coperchio con un panno umido. Asciugare il tutto accuratamente.

– Mettere l'alimento nel contenitore e lasciare almeno 3 cm di spazio tra l'alimento ed il bordo superiore del contenitore. Pulire ancora una volta il bordo del contenitore e la parte inferiore della guarnizione del coperchio del contenitore e mettere il coperchio sul contenitore (vedi immagine **P**).

P

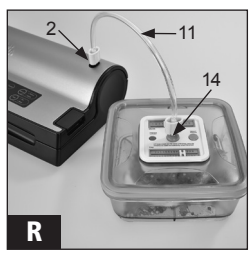
– Prendere il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)**. Infilare un'estremità del tubo **nell'apertura per l'aspirazione dell'aria (2)** dell'apparecchio e l'altra estremità nell'**apertura del coperchio del contenitore (14)** (vedi immagine **Q+R**).

Q

– Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto **Vacuum (H)**:
Normal per alimenti robusti, **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.

– Toccare il tasto **Canister (F)**, il processo sottovuoto comincia. Per evitare che aria possa entrare tra coperchio e contenitore durante il processo di sottovuoto, premere con la mano il coperchio del contenitore verso il basso. L'apparecchio si spegne automaticamente quando il sottovuoto necessario è stato raggiunto e il segnale acustico risuona.

– Staccare il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)** con cautela dal coperchio del contenitore.



R

– Per aprire il coperchio del contenitore, premere il pulsante a destra vicino all'apertura dell'aspirazione dell'aria, in modo che la pressione del sottovuoto fuoriesca. Lei può avvertire un leggero fruscio, come l'aria rientra nel contenitore. Questo fruscio è la garanzia che il contenitore era sottovuoto.

9. MARINARE VELOCEMENTE CON LA FUNZIONE MARINATE E I CONTENITORI QUADRATI SOLIS

Marinare è adatto benissimo per mettere sotto salsa carne o pesce, per insaporire e far rendere l'alimento delicato. Grazie alla funzione-marinatura SOLIS Vac Prestige Lei può marinare effettivamente in pochi minuti la Sua carne e pesce in un processo veloce, perché il sottovuoto lascia penetrare ancora più in fondo la marinata nell'alimento. Con la funzione-marinatura viene mantenuto, per alcuni minuti, il sottovuoto, dopodiché viene rimandata dell'aria, l'alimento può riposare per alcuni secondi. Questo processo viene ripetuto più volte – Lei vedrà, come la carne od il pesce assorbono bene la marinata. Tutto il processo di marinatura dura solo alcuni minuti.

– Punzecchiare con una forchetta alcune volte la carne, pollame o pesce. Mettere la carne/pesce nel contenitore quadrato Solis (1,0 oppure 2,8 litri), coprire la carne/pesce con la marinata e lasciare almeno 3 cm di spazio tra alimento e bordo del contenitore superiore. Chiudere il contenitore con il coperchio apposito (vedi immagine **S**).

– Prendere il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)**. Infilare un'estremità del tubo **nell'apertura per l'aspirazione dell'aria (2)** dell'apparecchio, e l'altra estremità nell'**apertura del coperchio del contenitore (14)** (vedi immagine **T**).

– Selezionare la velocità di aspirazione per gli alimenti nel contenitore con il tasto **Vacuum (H):**
Normal per alimenti robusti, **Gentle** per alimenti sensibili alla pressione. La relativa spia luminosa s'illumina.

– Premere il tasto **Marinate (G)**, il processo di marinatura comincia e dura pochi minuti. L'apparecchio si spegne quando l'ultimo ciclo di marinata è terminato È inoltre possibile tenere traccia dello stato di lavorazione utilizzando l'indicatore di avanzamento (**D**). Attendere fino a che la luce al bordo dei tasti e l'indicatore di avanzamento (**D**) si spengono e risuoni il segnale acustico, dopodiché il processo è completamente concluso.

– Togliere il **tubo per l'aspirazione dell'aria (11)** prima dal contenitore e poi dall'apparecchio.

Quando Lei vuole terminare il processo di marinatura in anticipo, Lei deve sfiorare solo il tasto **Cancel (B)**. Quando Lei vuole iniziare di nuovo il processo di marinatura, Lei deve toccare di nuovo il tasto **Marinate (G)** e il processo di marinatura ricomincia di nuovo.

OSSERVA: Assicurarsi sempre che la guarnizione del coperchio ed il bordo del contenitore siano asciutti.

PULIZIA DEI CONTENITORI A SOTTOVUOTO

1. I contenitori possono essere lavati a mano con acqua calda saponata senza coperchio.
2. **ATTENZIONE: Non immergere i coperchi dei contenitori nell'acqua e non mettere nella lavastoviglie. Tuttavia Lei può staccare il cappuccio sulla parte interna del coperchio dei contenitori e lavarli. Pulire i coperchi solo con un panno umido. Infine lasciare asciugare bene e riporre il cappuccio nella parte inferiore del coperchio.**
3. Lasciare asciugare bene tutte le parti degli accessori, prima che Lei li ripone od utilizza di nuovo.
4. Noi consigliamo di strofinare di tanto in tanto le guarnizioni in gomma con alcune gocce di olio, in modo da mantenerle elastiche.

▲ CONSIGLI PER UN SOTTOVUOTO OTTIMALE

1. **Non riempire troppo il sacchetto.** Lasciare sempre abbastanza spazio vuoto nell'estremità aperta del sacchetto, in modo che l'estremità del sacchetto possa essere inserita senza problemi nella camera per sottovuoto. Calcolate con 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e il bordo del sacchetto più 2 cm per la cucitura di sigillo e ulteriori 2,5 centimetri per ogni successiva apertura e rimessa sottovuoto.
2. **L'estremità aperta del sacchetto non dovrebbe essere bagnata,** perché sacchetti umidi non si lasciano chiudere ermeticamente e non si lasciano sigillare. Quando gli alimenti contengono umidità oppure il sacchetto è umido all'interno, scelga la funzione **Moist**, così si allunga il tempo di sigillare ed il risultato è migliore.
3. **Pulire l'estremità del sacchetto aperto e tirarla dritta,** prima che Lei la sigilla: Assicurarsi che nessun resto di alimento si trova all'estremità del sacchetto e che non ci siano pieghe. La cucitura sigillata deve essere completamente piatta, altrimenti non è eventualmente ermetica.
4. **Non lasciare in nessun caso troppa aria nel sacchetto.** Premere un po' sul sacchetto in modo che fuoriesce già parecchia aria prima di metterlo in sottovuoto. Troppa aria nel sacchetto comporta una potenza alzata della pompa a sottovuoto, cosa che eventualmente sforzerebbe il motore. Di conseguenza potrebbe essere, che non tutta l'aria viene aspirata.
5. **Non mettere sottovuoto alimenti con pezzi appuntiti,** come ad esempio le spine del pesce o vongole. Le punte affilate potrebbero sbucare la pellicola, così che non è più ermetica. Per mettere sottovuoto questi tipi di alimenti, consigliamo i contenitori anziché i sacchetti di plastica. Oppure Lei **avvolge**, alternativamente le punte affilate e le estremità con **carta da cucina piegata**, in modo che questi non danneggiano più il sacchetto o possano provocare dei buchi.
6. **Dopo ogni processo di sottovuoto Lei dovrebbe attendere un minuto,** prima che Lei mette sottovuoto il prossimo sacchetto, in modo che l'apparecchio possa raffreddarsi.
7. **Se la pressione del sottovuoto necessaria, dopo un minuto** a causa di qualsiasi motivo, **non è stata raggiunta**, l'apparecchio si **spegne automaticamente**. In questo caso controllare gentilmente, se il sacchetto/contenitore non è ermetico o l'estremità del sacchetto non è pulita e non poggia dritta nella camera per sottovuoto o per qualsiasi altro motivo.
8. Assicurarsi sempre che le **guarnizioni** intorno alla camera di sottovuoto **siano pulite e senza deformazioni o lesioni.** Nel primo caso, pulire ed asciugare le guarnizioni (la guarnizione inferiore è estraibile), nel secondo caso, sostituirle con delle guarnizioni nuove.
9. Durante il processo di sottovuoto piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere attirati nella camera per sottovuoto, così da otturare

la pompa del motore e danneggiare il Suo apparecchio. Per evitare questo, consigliamo di **congelare gli alimenti umidi e succosi, prima** che vengono chiusi nel sacchetto, oppure inserire nel sacchetto come ultimo della carta da cucina piegata. In caso di minestre o alimenti liquidi congelarli prima nel sacchetto o contenitore Solis e solo in seguito mettere sottovuoto. Per alimenti talcosi o macinati finemente vale: Non riempire troppo il sacchetto e mettere al termine una carta da cucina nel sacchetto prima che questo venga chiuso ermeticamente.

10. **I frutti** dovrebbero essere generalmente **prima congelati** e **verdure precotte,** in modo che Lei ottiene i migliori risultati in sottovuoto.

11. **Alimenti delicati** come biscotti o bacche dovrebbero essere messe sottovuoto nei contenitori Solis. Come alternativa possono essere congelati **24 ore prima** che vengono messi sottovuoto nei sacchetti.

12. **Liquidi devono essere sempre prima raffreddati prima del sottovuoto**. Liquidi bollenti e schiumosi o che formano bolle ed aumentano il loro volume, quando vengono chiusi ermetici. **Osserva:** utilizzare solo i nostri contenitori Solis per mettere a sottovuoto.

13. **Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero.** L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una „conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

14. Riempie un sacchetto con 2/3 di acqua, sigillare l'estremità del sacchetto (non mettere sottovuoto!) e metterlo nel Suo congelatore, Lei può utilizzare il sacchetto gelato per raffreddare bevande o Lei può utilizzarlo anche per raffreddare in caso di ferite sportive.

15. Molti **alimenti** vengono venduti **già sottovuoto**, come formaggio od alimenti già pronti. Con il nostro apparecchio per mettere sottovuoto, Lei può mettere questi prodotti di nuovo sottovuoto (nei sacchetti Solis!), quando la confezione è stata aperta, così Lei mantiene la freschezza ed il pieno sapore. Tuttavia questi prodotti dovrebbero essere consumati fino alla data di scadenza della confezione originale.

16. **Frumenti** tipo farina, riso, miscele già pronte per dolci **restano più a lungo freschi**, quando questi vengono **confezionati in sottovuoto**. Noci e spezie mantengono anche il loro sapore e non diventano rancidi. Ideale anche quando Lei vuole viaggiare per lungo tempo.

17. **Insalate lavate fresche e verdura pulita possono essere messe sottovuoto con i contenitori Solis**, ed essere **conservate in frigorifero fino ad una settimana** – così un' insalata croccante e fresca è sempre pronta per i pranzi. Quando Lei mette per primo carta da cucina nel contenitore, l'umidità superflua viene assorbita.

18. **Alimenti in polvere od a grana fine** possono essere messi sottovuoto in contenitori Solis, quando **al termine viene messa carta da cucina sull'alimento**, in modo che la polvere o i semi non penetrano nella pompa e nel tubo per aspirazione.

19. **Alimenti con punte ed estremità pungenti,** come ossa o pasta secca **dovrebbero essere avvolte in carta da cucina**, in modo da non danneggiare più il sacchetto e provocare dei buchi.

20. **Lei può mettere sottovuoto anche qualcos'altro oltre gli alimenti.** Prodotti per campeggio come fiammiferi, materiale di medicazione per pronto soccorso o vestiario restano sottovuoto puliti ed asciutti. Stoviglie di argenteria sottovuoto non anneriscono, una candela di soccorso in sottovuoto è sempre pronta per l'uso.

21. **L'impiego principale dell'apparecchio per sottovuoto è quello di mantenere con comodità alimenti più a lungo freschi, senza che questi perdano il loro sapore. In generale si può dire che mettere sottovuoto raddoppia il tempo di conservazione degli alimenti, in confronto ai metodi tradizionali di conservazione. Quando Lei ha goduto una volta dei vantaggi di questo apparecchio, diventerà per Lei sicuramente e velocemente insostituibile e Lei dovrà gettare via meno alimenti e così risparmiare denaro.**

- Sensato è ad esempio:
  a) Lei cucina porzioni più grandi come riserva e mette sottovuoto, porzioni individuali o come grandi pranzi.
  b) Mettere sottovuoto è adatto anche in modo eccellente per pietanze preparate per picnic, viaggi da campeggio o grigliate di sera per mantenerle fresche.
  c) Mettere sottovuoto evita i danni causati da congelamento (brina sopra l'alimento congelato, se non è stata effettuata una giusta congelazione).
  d) Mettere sottovuoto carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure prima che Lei le metta nel frigorifero o vuole congelare.
  e) Anche frutti freschi come fagioli, noci e cerali restano sottovuoto più a lungo freschi.

22. Mettere sottovuoto Le facilita anche di vivere in modo più salutare o per prepararsi consapevolmente pietanze con ingredienti digeribili, quando Lei soffre di allergie: Pesare i Suoi ingredienti esattamente e metterli sottovuoto, quando Lei vuole effettuare una dieta e deve andare in ufficio, oppure portare con sé pietanze preparate e messe sottovuoto a casa.

23. Lei può mettere sottovuoto anche per conservare da Lei oggetti di valore: foto, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, gioielleria, carte di credito, fumetti, viti, chiodi, medicina, cerotti – tutto è perfettamente conservato e protetto da sporco ed umidità, quando è confezionato sottovuoto.

- OSSERVA:
  Dopo aver messo sottovuoto, conservare gentilmente sempre l'apparecchio con il coperchio aperto, non chiudere mai ermetico il coperchio, altrimenti le guarnizioni vengono deformate e la funzione del Suo apparecchio viene compromessa.

METTERE SOTTOVUOTO PER UNA CONSERVAZIONE NEL CONGELATORE

1. Utilizzare sempre possibilmente alimenti freschissimi.
2. Prodotti sensibili come carne, pesce e bacche dovrebbero essere prima congelate, in modo che mettendoli sottovuoto non vengono schiacciati.Gli alimenti possono essere congelati fino a 24 ore, senza che appare un danno di congelamento – ci avvaliamo di questo stato. Al meglio Lei prepara porzioni dell'alimento prima di congelare. Appena sono congelati (circa 24 ore) Lei mette sottovuoto l'alimento in un sacchetto sottovuoto Solis e rimette poi di nuovo nel congelatore.
3. Se vuole mettere sottovuoto minestre, stufati od altre pietanze liquide, queste devono essere prima congelare, fino a che abbiano una consistenza. Questo dovrebbe essere fatto idealmente in un contenitore Solis. Dopo il sottovuoto (in un contenitore Solis o sacchetto) l'alimento viene di nuovo rimesso nel congelatore.
4. Per prodotti con un contenuto liquido alto, vale la stessa procedura. La penetrazione del liquido nel sistema a sottovuoto può portare ad un difetto dell'apparecchio. Questo non è coperto dalla garanzia.
5. Se Lei dovesse mettere sottovuoto alimenti senza essere prima congelati e congelare, la lunghezza del sacchetto dovrebbe essere di 5 cm più lungo del normale, perché l'alimento, nello stato di congelazione, aumenta di volume.
6. Verdura fresca dovrebbe essere pulita e sbucciata e prima del sottovuoto essere scottata in acqua bollente (od in emergenza riscaldata nel forno a microonde). Così Lei riceve verdura croccante. Dopo il raffreddamento, congelarla e metterla in porzioni adatte nel sacchetto per sottovuoto.
7. Quando Lei vuole mettere sottovuoto pesce o carne senza congelare prima e poi congelare, noi consigliamo di avvolgere in carta da cucina e mettere nel sacchetto per sottovuoto Solis o nel contenitore, in modo che la carta da cucina possa assorbire il liquido che fuoriesce. Per alimenti che devono essere messi sottovuoto in varie parti sovrapposte (ad esempio hamburger, crêpes o tortillas) è meglio inserire nel sacchetto o contenitore Solis i vari strati separati con carta da forno.

SCONGELAMENTO DI SACCHETTI SOTTOVUOTO SOLIS CONGELATI

Scongelamento di carne, pesce, frutta, verdura ed altri prodotti delicati: Questi alimenti dovrebbero essere congelati lentamente nel sacchetto o contenitore nel frigorifero.

Scongelamento di pane e biscotti: questi alimenti possono essere scongelati a temperatura ambiente. In questo caso tagliare il sacchetto in modo che possa fuoriuscire il vapore.

In ogni caso dopo lo scongelamento consumare subito e non congelare di nuovo.

▲ PERCHÉ ALIMENTI SOTTOVUOTO SI MANTENGONO PIÙ A LUNGO?

1. Reazioni chimiche degli alimenti con l'aria, la temperatura ambientale e l'umidità, così come reazioni di enzimi, la formazioni di microrganismi od impurità attraverso insetti possono deteriorare gli alimenti.
2. Il motivo principale, perché gli alimenti perdono sostanze nutritive, la loro compostezza ed il loro sapore, è l'ossigeno contenuto nell'aria. La formazione dei microrganismi si crea normalmente attraverso l'aria, perché questa toglie agli alimenti l'umidità, dall'altra parte si trasporta umidità dell'ambiente di nuovo sugli alimenti, quando questi non sono confezionati ermetici. Alimenti congelati ricevono nell'aria del congelatore spesso danni da congelamento.
3. Il sistema ermetico toglie alla confezione fino al 90% di aria. Poiché l'aria consiste di circa del 21% di ossigeno, questo significa, che solo ancora 2–3% di ossigeno restano in un sacchetto ermetico o contenitore. Con un contenuto di ossigeno del 5% o al di sotto, possono però aumentare la maggior parte dei microrganismi.
4. In generale i microrganismi possono essere divisi in tre categorie: muffa, saccaromicete e batteri; questi sono dappertutto presenti, ma possono soltanto sotto alcune condizioni provocare dei danni.
5. In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità non può formarsi **la muffa**. Nell'umidità, zucchero e temperature calde possono diffondersi **saccaromicete** con o senza aria. Raffreddare allenta la crescita di saccaromicete e congelare ferma la crescita completamente.
6. **Batteri** possono diffondersi con o senza aria.
   Una dei tipi di batteri pericolosissimi è il clostridium botulinum, che sotto precise circostanze anche senza l'aria possono diffondersi – questi abbisognano di una temperatura tra i 4° e 46°. Si diffondono negli alimenti senza acido, in un ambiente con contenuto povero di ossigeno e temperature, che per più lungo tempo sono più alte di 4°C.
7. Con alimenti congelati, secchi o ricchi di acido o quelli che contengono molto sale o zucchero, il clostridium botulinum non può attaccare.

   Seguenti alimenti possono tuttavia facilmente essere infettati con botulinum:
   - Alimenti senza acido come per esempio carne, frutti di mare, pollame, pesce, uova, funghi e olive messe sotto sale.
   - Alimenti con poco acido come la maggior parte dei tipi di verdura.
   - Alimenti con un acido medio tipo pomodori, cipolle, peperoncino – pepe, fichi e cetrioli.
8. Per conservare i soprannominati alimenti a rischio, Lei dovrebbe conservarli brevemente nel frigorifero, o essere congelati per un più lungo tempo di conservazione e dopo averli riscaldati essere mangiati subito.
9. In alcuni alimenti ci sono enzimi che possono cambiare il colore, la natura ed il gusto degli alimenti, che dipende dal periodo di conservazione, dalla temperatura e naturalmente dall'ossigeno. Per fermare questa reazione degli enzimi, la

verdura dovrebbe essere precotta brevemente o scottata o cotta nel microonde. Alimenti con un contenuto alto di acidità, come la maggior parte di frutta, non devono essere precotte. In questo caso basta una confezione di sottovuoto per rallentare la reazione degli enzimi o per bloccarli.

10. Alcuni alimenti secchi, come farina e frumenti, possono contenere delle larve di insetti. Se questi non sono sottovuoto, le larve possono, durante la conservazione, aprirsi e l'alimento è immangiabile. Per evitare questo, l'alimento dovrebbe essere confezionato sottovuoto.
11. Generalmente gli alimenti dovrebbero essere conservati a temperature basse, perché alcuni microrganismi possono diffondersi anche senza l'aria.
12. Se la temperatura del Suo frigorifero è al di sopra di 4°C questo può, soprattutto con una conservazione più lunga, aiutare il diffondersi di microrganismi più pericolosi. Per questo la temperatura del Suo frigorifero dovrebbe raggiungere massimo 4°C.
13. Quando la temperatura nel Suo congelatore è di –17 °C o più bassa, è adatta per la conservazione di alimenti, ma si ricordi: congelare non distrugge i microrganismi, allunga soltanto la loro possibilità di crescita.
14. La capacità di conservazione di alimenti asciutti ermetici è molto più lunga, più fresca è la temperatura di conservazione: Per 10 °C di temperatura di conservazione più fredda si allunga la capacità di conservazione fino a 3–4 volte.

ULTERIORI CONSIGLI PER METTERE IN SOTTOVUOTO CON SUCCESSO:

1. Lavarsi sempre prima le mani prima di preparare e mettere sottovuoto, anche tutti i materiali ed apparecchi che Lei usa dovrebbero essere assolutamente puliti.
2. Appena Lei ha messo sottovuoto gli alimenti, metterli nel frigorifero o nel congelatore, non lasciare a temperatura ambiente gli alimenti. Fare attenzione che la temperatura del congelatore e frigorifero non aumenta.
3. La confezione a sottovuoto allunga la capacità di conservazione di alimenti secchi, alimenti con un alto contenuto di grasso diventano, attraverso temperature calde ed ossigeno velocemente rancidi. Le confezioni in sottovuoto allungano la capacità di conservazione di noci, noci di cocco o frumenti. Conservare questi in un luogo scuro e fresco.
4. L'operazione sottovuoto non allunga la capacità di conservazione di frutta e verdura come mele, banane, patate o verdura radiciforme, a meno che non sono state sbucciate prima!
5. Famiglia del cavolo come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono impacchettati sottovuoto per il frigorifero. Per renderli conservabili, prima di essere messi sottovuoto devono essere sbollentati e congelati.

DA SAPERE GENERALMENTE PRIMA DELLA LAVORAZIONE DI ALIMENTI:

Le seguenti norme di sicurezza per gli alimenti basano su risultati scientifici e valori di esperienza e sono importanti per la Sua salute ed una conservazione ottimale degli alimenti:

1. Appena l'alimento si riscalda, scongelato o tolto dal frigorifero, consumarlo immediatamente.
2. Alimenti che sono confezionati in lattine o comprati già in sottovuoto, possono dopo l'apertura di nuovo essere messi sottovuoto (in nuovi sacchetti Solis). Rispettare l'istruzione di conservare gli alimenti al fresco dopo l'apertura (non a temperatura ambiente) e conservare gli alimenti di nuovo messi sottovuoto esattamente come alimenti freschi. **Fare attenzione alla scadenza sulla confezione originale!**
3. Non scongelare mai alimenti in acqua bollente o con l'aiuto di fonti di calore (per esempio un forno a microonde), uguale se sono confezionati a sottovuoto o no. Lo scongelamento degli alimenti avviene in modo migliore nel frigorifero.
4. Non consumare alimenti che sono facilmente deperibili e che sono stati tenuti per alcune ore a temperatura ambiente. Questo è particolarmente pericoloso per la salute, quando sono stati preparati in salse dense, quando sono confezionate sottovuoto o quando sono state conservate in un ambiente povero di ossigeno.
5. Distribuire in modo regolare i sacchetti o contenitori in sottovuoto nel frigorifero o nel congelatore, in modo che questi si raffreddano il più presto possibile.

▲ PULIZIA E MANUTENZIONE

Proseguire con cortesia come segue per la pulizia del Suo apparecchio per sottovuoto:

1. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
2. Non immergere mai in acqua o tenere l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
3. Non utilizzare detergenti o detersivi aggressivi né materiali che graffiano per pulire l'apparecchio. Questo potrebbe danneggiare le superfici.
4. Pulire l'apparecchio con un detersivo delicato ed un panno morbido umido.

- **OSSERVA:** Per una pulizia accurata, la vaschetta raccogli gocce che si trova nella camera sottovuoto (7) può essere rimossa facilmente e lavata a mano in acqua tiepida e sapone (vedi immagine **U**). Se la guarnizione inferiore dovesse essere venuta a contatto con alimenti, questa può essere rimossa e lavata in acqua tiepida. Lasciare poi asciugare completamente all'aria e in seguito rimontare le parti correttamente.

5. Lasciare asciugare completamente l'apparecchio all'aria, prima che Lei lo ripone ed utilizza di nuovo.
6. L'apparecchio non deve essere lubrificato.

- OSSERVA: Se, dopo averla lavata, volete rimontare la guarnizione inferiore intorno alla camera sottovuoto questa deve essere completamente asciutta. Prestare attenzione a rimontarla nella stessa posizione, in modo che l'aria non possa entrare nella camera sottovuoto

CUSTODIRE IL CAVO ELETTRICO

Quando l'apparecchio non è in funzione, il cavo elettrico dovrebbe essere arrotolato e messo nell'apposito scompartimento nella parte inferiore dell'apparecchio. Non avvolgere mai il cavo elettrico intorno all'apparecchio.

▲ CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

- ATTENZIONE: Prima che Lei ripone l'apparecchio, esaminare che il coperchio dell'apparecchio non è chiuso ermetico! Altrimenti le guarnizioni diventano permeabili.

Conservare l'apparecchio in un luogo piano e scuro, fuori dalla portata dei bambini, al meglio nella confezione originale. Il dispositivo può essere riposto in piedi poggiato sulla base o, nel caso si avessero problemi di spazio, steso su una parte (di costa o sul bordo trasversale) (vedi immagine V+W).

La parte superiore del coperchio deve restare aperta e le camme a scatto non devono essere bloccate. Inoltre non deve essere appoggiato nulla sull'apparecchio così che sopra le guarnizioni non possa esserci nessuna pressione. Le guarnizioni sono materiali logorabili e non sono coperti dalla garanzia.

▲ PROBLEMI ED EVENTUALI CAUSE

L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

1. Controllare se la spina è inserita bene nella presa di corrente.
2. Esaminare se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso portare l'apparecchio presso Solis od un servizio clienti autorizzato da Solis e lasciare sostituire il cavo elettrico.
3. Esaminare se la presa di corrente funziona, inserendoci un altro elettrodomestico.
4. Esaminare se l'estremità del sacchetto appoggia esattamente sulla camera a sottovuoto.
5. L'apparecchio per il sottovuoto si spegne automaticamente con il surriscaldamento. Lasciarlo per primo raffreddare e poi rimetterlo di nuovo in funzione.

L'APPARECCHIO NON SIGILLA IL SACCHETTO VUOTO

Esaminare se l'estremità del sacchetto appoggia correttamente sulla barra saldante, come descritto nel capitolo 5 (pagina 74).

L'ARIA NON È COMPLETAMENTE ASPIRATA DAL SACCHETTO

1. In modo che il sacchetto viene chiuso bene ermeticamente, l'estremità aperta del sacchetto deve essere completamente e senza pieghe appoggiata alla camera per sottovuoto.
2. Esaminare, se la barra saldante e le guarnizioni intorno alla camera sottovuoto sono libere da sporco e sono posizionate correttamente. Anche le guarnizioni non devono essere spezzate o porose. Pulire le guarnizioni e la barra saldante.
3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzarne uno nuovo.
4. Utilizzare esclusivamente pellicole per sottovuoto e sacchetti di Solis!
5. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, la barra saldante e il gommino di contatto e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.
6. Controllare che il coperchio sia chiuso correttamente sia a destra che a sinistra.

L'APPARECCHIO NON SIGILLA, DOPO CHE HA EFFETTUATO IL SOTTOVUOTO

1. Nell'apparecchio si trova un sensore per la pressione del sottovuoto. Quando la pressione non è sufficiente, il processo di sigillo non viene messo in azione automaticamente. Esaminare la barra saldante e le guarnizioni ad impurità ed eventualmente pulirle. Esaminare anche la corretta posizione ed accendere di nuovo l'apparecchio.
2. Esaminare, se le guarnizioni sono spezzate o storte. Piazzarle di nuovo o cambiarle con nuove – Solis o la prossima stazione di servizio Solis la aiuteranno.
3. Esaminare, se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria ed immergerlo infine nell'acqua. Quando salgono delle bolle, il sacchetto è permeabile, utilizzarne uno nuovo.
4. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, il gommino di contatto e la barra saldante e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.

L'ARIA PENETRA DI NUOVO NEL SACCHETTO, DOPO CHE È STATO SIGILLATO

1. Forse un sacchetto non è del tutto sigillato, perché si trovano briciole, grasso o liquidi nella cucitura di sigillo o perché l'estremità del sacchetto non è piatta e senza pieghe. Aprire il sacchetto, pulire la parte interna dell'estremità, il gommino di contatto e la barra saldante e fare attenzione che l'estremità del sacchetto sia assolutamente appoggiata piatta sulla camera sottovuoto.
2. Alcuni alimenti producono gas naturali o possono fermentare, come ad esempio frutta fresca e verdura. Quando Lei ha il dubbio che questo sia accaduto, aprire il sacchetto e controllare gli alimenti. Quando fermentano, gettare via il sacchetto. Cambiamenti di temperatura nel frigorifero possono lasciare deperire anche pietanze sottovuoto. In caso di dubbio gettare sempre via l'alimento.
3. Controllare il sacchetto per un eventuale buco, che lascia entrare l'aria. Parti appuntite negli alimenti dovrebbero essere coperte "imbottite" con carta da cucina piegata, in modo che le parti appuntite non provocano dei buchi.

IL SACCHETTO SI SCIOGLIE, NON SIGILLA CORRETTAMENTE

Se la barra saldante o il gommino di contatto dovessero essere surriscaldati, il sacchetto può sciogliersi. In questo caso staccare l'apparecchio, aprire il coperchio e lasciare raffreddare per alcuni minuti entrambi le parti nominate.

IL CONTENITORE NON SI LASCIA METTERE SOTTOVUOTO

1. Esaminare se il tubo per l'aspirazione così come nell'apertura per l'aspirazione dell'aria come anche il tappo per le bottiglie nel coperchio del contenitore è fissato bene.
2. Premere nello stesso tempo, all'inizio del processo sottovuoto sul coperchio **o** sull'allacciamento del tubo, in modo che il bordo del contenitore sia chiuso ermeticamente.
3. Quando al contenitore od al coperchio sono visibili dei danni, cambiare il contenitore od il coperchio. Esaminare se il coperchio del contenitore è ermetico.
4. Se dovesse fuoriuscire liquido dal contenitore durante il processo di sottovuoto, il contenitore con il contenuto dovrebbe essere per primo raffreddato nel frigorifero.
5. Esaminare la funzionalità dell'apparecchio.
6. Esaminare se il bordo del contenitore ed il bordo del coperchio siano assolutamente puliti e 3 cm di spazio siano tra l'alimento ed il bordo del contenitore superiore.

Quando tutto il soprannominato non è rilevante, rivolgersi presso Solis od un centro servizi autorizzato Solis.

I CONTENITORI ESAGONALI NON MANTENGONO IL SOTTOVUOTO

1. Esaminare se il regolatore, prima, durante e dopo il sottovuoto si trova su **"SEAL"**.
2. Esaminare se la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.

I CONTENITORI QUADRATI NON MANTENGONO IL SOTTOVUOTO

Esaminare se la guarnizione di gomma sia correttamente appoggiata e non sia danneggiata.

ACCESSORI:

Art. no.	Articolo	
922.52 922.51 922.50	Pellicole per sottovuoto 2 rotoli 15 x 600 cm 2 rotoli 20 x 600 cm 2 rotoli 30 x 600 cm	*
922.61 922.64	Sacchetti per sottovuoto 50 sacchetti 20 x 30 cm 50 sacchetti 30 x 40 cm	*
922.79	Contenitori quadrati Set di 2: 1'000 ml / 2'800 ml	*
922.78	Contenitori esagonali Set di 3: 700 ml / 1'400 ml / 2'000 ml	*

*adatto per alimenti

Lei ottiene gli accessori per il Suo apparecchio per sottovuoto presso un rivenditore specializzato o presso Solis of Switzerland SA.
Telefono: 0848 804 884, Telefax: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch
(spedizione soltanto all'interno della Svizzera).

▲ TEMPI DI CONSERVAZIONE

Tipo di conservazione	Alimento	Temperatura	Tempo di conservazione normale	Tempo di conservazione con confezione in sottovuoto
Frigorifero	Carne Cruda, rossa	5±2°C	2–3 Giorni	8–9 Giorni
	Carne Cruda, bianca	5±2°C	2–3 Giorni	6–9 Giorni
	Selvaggina	5±2°C	2–3 Giorni	5–7 Giorni
	Salame, affettato	5±2°C	4–6 Giorni	20–25 Giorni
	Formaggio morbido	5±2°C	5–7 Giorni	14–20 Giorni
	Formaggio duro	5±2°C	15–20 Giorni	25–60 Giorni
	Pesce fresco, frutti di mare	5±2°C	1–3 Giorni	4–5 Giorni
	Carne cotta	5±2°C	3–5 Giorni	10–15 Giorni
	Verdura	5±2°C	1–3 Giorni	7–10 Giorni
	Frutta	5±2°C	5–7 Giorni	14–20 Giorni
	Uova	5±2°C	10–15 Giorni	30–50 Giorni
Congelatore	Carne	–18±2°C	3–5 Mesi	> 1 Anno
	Pesce	–18±2°C	3–4 Mesi	> 1 Anno
	Frutti di mare	–18±2°C	3–5 Mesi	> 1 Anno

Tipo di conservazione	Alimento	Temperatura	Tempo di conservazione normale	Tempo di conservazione con confezione in sottovuoto
Temperatura ambientale	Pane	25±2°C	1–2 Giorni	6–8 Giorni
	Biscotti	25±2°C	4–6 Mesi	> 1 Anno
	Farina	25±2°C	4–5 Mesi	> 1 Anno
	Pasta/riso	25±2°C	5–6 Mesi	> 1 Anno
	Arachidi Legumi	25±2°C	3–6 Mesi	> 1 Anno
	Materiale medicinale	25±2°C	3–6 Mesi	> 1 Anno
	Te	25±2°C	5–6 Mesi	> 1 Anno
	Caffè macinato	25±2°C	2–3 Mesi	> 1 Anno

▲ DATI TECNICI

Modello numero	Tipo 575
Descrizione del prodotto	Apparecchio per sottovuoto
Tensione/frequenza	220–240 V~ / 50 Hz
Capacità	130 Watt
Dimensioni	ca. 40 x 11 x 19 cm
Peso	ca. 2,3 kg

▲ SMALTIMENTO

EU 2002/96/EC

Istruzioni per lo smaltimento del prodotto conforme alle prescrizioni secondo la direttiva EU 2002/96/EC

Alla fine del ciclo di vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Lo stesso dovrà essere portato a un centro di raccolta rifiuti locale o a un rivenditore che provvederà al regolare smaltimento. Rispetto a uno smaltimento non conforme, lo smaltimento separato di apparecchi elettrici ed elettronici evita conseguenze negative per l'ambiente e per la salute e consente inoltre il recupero e il riutilizzo di componenti con un risparmio energetico e di materia prima notevole. Per richiamare l'attenzione sull'obbligo di smaltimento regolare dell'apparecchio, lo stesso è contrassegnato con un simbolo di un contenitore di rifiuti barrato.

Solis of Switzerland SA si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, modifiche tecniche ed estetiche nonché modifiche atte a migliorare il prodotto.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Solo per i clienti in Svizzera)

Questo articolo si contraddistingue per la sua lunga durata ed affidabilità. Se dovessero presentarsi dei problemi di funzionamento, non esiti à telefonarci. Spesso, un guasto si risolve senza complicazioni e in modo semplice con il consiglio giusto senza dovere spedire l'apparecchio per ripararlo. Siamo a Sua disposizione per consigli ed aiuto.

Conservare la confezione originale di questo articolo, in modo che Lei può utilizzarla per un eventuale e necessario trasporto o spedizione.

Solis of Switzerland SA
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zurigo • Svizzera
Telefono +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

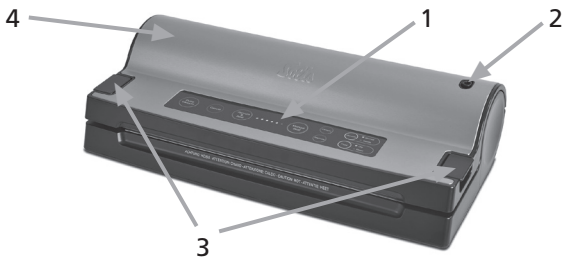
SINCE 1908

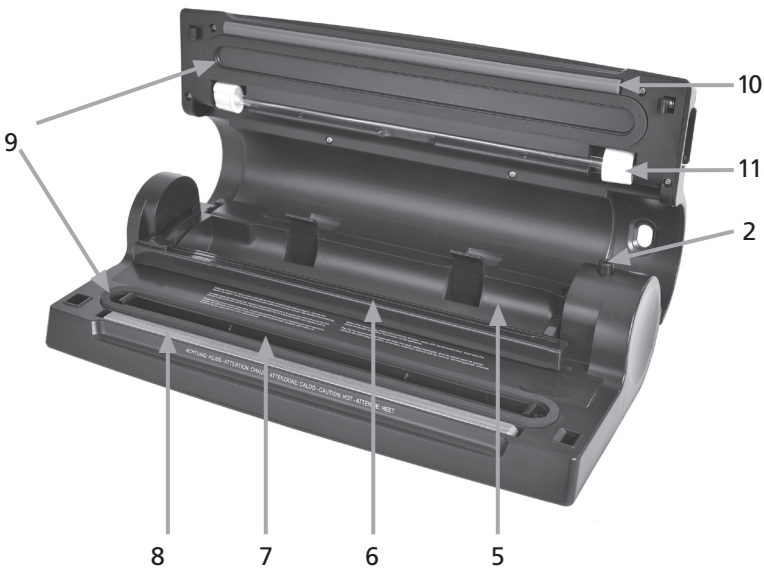
SOLIS VAC PRESTIGE

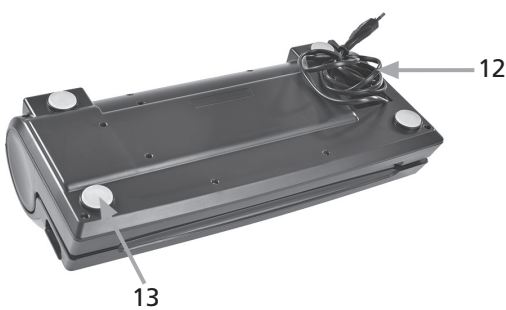
Type 575

User Manual

APPLIANCE DESCRIPTION







APPLIANCE DESCRIPTION

1 Control panel with touch sensitive sensor buttons
   – you can find the precise description of the buttons and their function on page 100/101.

2 Air extraction opening
   – for vacuuming air from containers using the supplied hose.

3 Release buttons
   – by **pulling up** both buttons, the appliance cover is unlocked and can be opened.
   CAUTION: Do not press down on the release buttons to close the appliance, only do so on the front corners of the appliance cover!

4 Appliance cover
   – specially coated, so that fingerprints remain invisible.

5 Storage chamber for vacuum bagging film
   – insert roll of vacuum bag film when making vacuum bags.

6 Cutting blade bar with handle
   – for easily cutting off film from the film roll.

7 Vacuum chamber with removable drip tray
   – the open end of the bag is placed here so that the air can be extracted from the bag; the inlying drip tray can be removed for easy cleaning.

8 Sealing bar
   – the teflon coated bar heats up and seals the end of the bag.

9 Upper and lower seal
   – so that the end of the bag is shut airtight, allowing all of the air to be removed; the lower seal can be removed for cleaning.

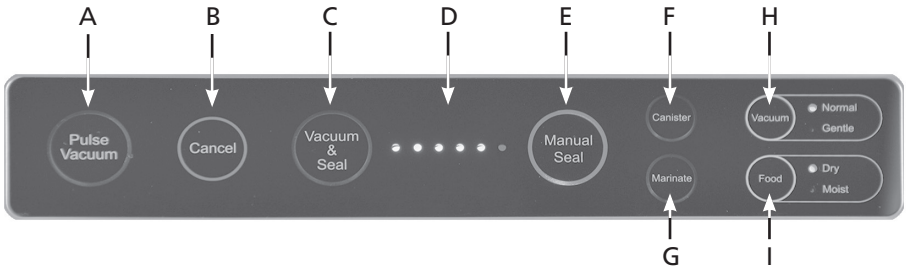
10 Rubber contact strip
   – the counterpart of the sealing bar which makes sure that the end of the bag is pressed flat against the sealing bar, to provide an optimal seal.

11 Chamber for air extraction hose with inlying hose
   – the air extraction hose can be stored close at hand in this narrow chamber.

12 Power cable in cable compartment

13 Non-slip rubber feet
   – to ensure safe footing when the appliance is operating.

APPLIANCE DESCRIPTION



The control panel with touch sensitive sensor buttons

For your guidance, the control light around or near the buttons illuminates (excluding the Cancel button) depending on the set function resp. the function you select by touching the corresponding buttons.

A Pulse Vacuum

– As long as you touch this button, the appliance will vacuum and the progress indicator LEDs illuminate. Once you stop touching this button, the vacuuming process ends and the blue button surround goes out. This manual vacuuming function is ideal for highly pressure sensitive foods or items, as the vacuuming process can be stopped at any time.

B Cancel

– Touching this button during use will immediately stop the current vacuuming resp. welding or marinating process.

C Vacuum & Seal

– Button with blue surround, which starts the vacuuming process first and then seals automatically.

D Progress Indicator

– You can tell the status of the currently chosen function from the number of blue-lit dots. When all six dots light up blue and then go out, the selected function is completed. This will also be reported by a sound signal.

E Manual Seal

Button with 2 functions outlined in blue:

1. For manually sealing film bags, f.e. when you wish to make a bag from a roll and therefore need to seal one end of the bag.
2. For stopping the vacuuming process and immediately sealing the bag in Vacuum & Seal function. Example: If you have selected the Vacuum & Seal function and notice the pressure getting too high for the foods in the bag during automatic vacuuming, you can immediately stop the motor pump and start the sealing process by pressing the **Manual Seal** button.

F Canister

– Button with blue button surround, for vacuuming a Solis container using the included air extraction hose.

G Marinate

– Button with blue button surround, for quickly marinating meat/poultry/fish in the square 1,0 l or 2,8 l Solis container.

H Vacuum

– This button lets you choose whether the extraction speed should be **Normal** or **Gentle**. The green light illuminates when the corresponding function is selected, the standard setting is **Normal**.

Normal: Choose **Normal** to set a normal extraction speed for vacuuming. **Normal** is the standard setting that illuminates once the appliance is plugged in. It is suitable for all less sensitive foods.

Gentle: Choose **Gentle** to set a lower extraction speed for the vacuuming process, f.e. for pressure sensitive foods.

I Food

– With this button you can adjust the sealing process to vacuum sealing dry or wet foods. The green light illuminates when the corresponding function is selected, the standard setting is **Dry**.

Dry: Select **Dry** if you wish to vacuum seal dry foods. **Dry** is the standard setting that illuminates once the appliance is plugged in.

Moist: Select **Moist** if you wish to vacuum seal moist foods like f.e. fresh meat. The evacuation pump will stop before the sealing process starts to ensure that the weld is dry, despite the moisture. This will also prevent liquid from getting into the appliance.

Generally: Once a selected function has been completed and all six dots on the progress indicator light up, it will take approx. another 3 seconds before the vacuum is stopped and a signal sounds. Only then you can open the appliance cover by lifting the release buttons (do not press down on them).

Please note that it takes approx. 3 seconds for the buttons to respond and the appliance to become ready for use again after regular completion or manual interruption of a process.

▲ IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Please read through this user manual thoroughly before using your vacuum sealer, so that you become familiar with your appliance and can use it safely. We thoroughly recommend that you keep these instructions and, if you pass the appliance on, that you also hand these instructions to the new owner.

For your own safety, please observe the following safety measures when using electrical appliances:

1. To avoid electric shock, neither the vacuum sealer, power cable nor plug are allowed to come into contact with water or other fluids. Water can enter the housing and damage the appliance! If the appliance or power cable/plug should come into contact with water, immediately pull the plug out from the socket using dry rubber gloves.
2. Do not operate or unplug the appliance with wet or moist hands or feet.
3. Before using the appliance, check that the voltage stated on the type plate matches your mains voltage.
4. Do not leave the power cable hanging over table edges so that it can be pulled. Make sure that it does not come into contact with hot surfaces, such as hotplates or a radiator, or that they come into contact with the appliance.
5. Keep the appliance away from hot gas, hot ovens and other heat-emitting appliances or heat sources. Never use the appliance on a hot or wet surface. Never place the appliance near moisture, heat and naked flames. Keep the appliance away from moving parts or appliances.
6. Never carry the appliance by the power cord and do not place anything on the power cord. Never pull on the power cord to disconnect the appliance from the power mains. Only pull on the plug.
7. We recommend that you do not use an extension cable with this appliance. Do not place the appliance directly underneath a power socket.
8. Before you insert or remove the plug from the socket, please always check that the cover is not locked shut.
9. Place the appliance while in function on a stable, level and dry surface, like a table. Do not use the appliance outdoors.
10. Unplug the appliance when it is not in use or unattended, and before cleaning. We recommend the use of a residual current device (RCD safety switch) to ensure additional protection during the use of electrical appliances. It is advisable to use a safety switch with a rated residual operating current of 30 mA maximum. For professional advice consult an electrician.
11. Do not make any adjustments to the appliance, cable, plug or accessories.
12. Incorrect use may cause injury!

13. Never take hold of an appliance that has fallen into water. Always take the plug out of the power socket before removing the appliance from the water. Do not use the appliance again until you have had it's ability to function safely checked by Solis or a Solis approved service centre.
14. Never place the appliance where it could fall into water or may come into contact with water (e.g. in a sink).
15. Never submerge the appliance, power cable or plug in water, or bring it into contact with water or other liquids.
16. Place the appliance so that it is never exposed to direct sunlight.
17. Never put sharp or pointed objects and tools into the appliance openings. The appliance may become damaged – danger of electric shock!
18. Do not shake or relocate the appliance while it is in operation.
19. Only use the appliance as described in this manual. Only use with the provided accessories or accessories recommended by Solis, incorrect accessories can lead to damage of the appliance, resp. to fire, electric shock or personal damage.
20. Never start the appliance using a remote or timer.
21. This appliance is only for domestic use and is not suitable for commercial use.
22. Remove and discard all packaging materials and potential stickers or labels before using the appliance for the first time.
23. Check the appliance before each use and ensure that the appliance, power cord and plug are not damaged.
24. In order to avoid electric shock, do not use the appliance if the cable or plug are damaged or the appliance is otherwise faulty, dropped or damaged. Never attempt repairs yourself, but take your appliance to Solis or a Solis approved service centre in order to get it inspected or mechanically and electrically repaired.
25. People with limited physical, sensorial or mental capabilities as well as unknowing or inexperienced people and children from 8 years of age on must not use the vacuum sealer except when supervised or thoroughly instructed on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Additionally, they must be aware of the dangers arising from the appliance and know how to operate it safely. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by unsupervised children. Under no circumstances must the appliance be used by children under 8 years of age.
26. Always keep the appliance and power cord out of the reach of children.
27. Children must be supervised, so that they do not play with the appliance.
28. CAUTION: the sealing bar gets very hot during operation! Do not touch the sealing bar during or shortly after use.
29. The appliance is not designed for constant use. Leave the appliance to cool for one minute, before vacuuming the next bag or container.

30. The appliance and the sealing bar are fitted with overheating protection. To prevent overheating of the sealing bar, no more than 30 bags in a row may be sealed using the function **Manual Seal**.
31. Before using, always check that your hands are clean and dry.
32. Please prevent liquids from being sucked into the vacuum chamber. Should any liquid be sucked in, it will mostly be collected by the drip tray. In such a case, empty the drip tray and wipe away all liquid remaining in the vacuum chamber.
33. Use exclusively Solis vacuum bags or containers that were designed for this appliance. The Solis container must be undamaged and free of cracks. Only use the appliance for vacuuming and sealing, never use for any other purpose.
34. Unwind the power cord fully before plugging the plug into the socket.
35. Oils or lubricants must not be used with this appliance.

▲ FIRST USE

CAUTION: Before using the appliance always make sure that the appliance and the containers are absolutely clean and free of damage so that food does not get contaminated.

1. APPLIANCE INSTALLATION

   Place the appliance on a suitably large, horizontal, clean and dry work surface. Note that you also need space for the food filled container to be vacuumed.

2. MAINS PLUG

   Insert the plug into a suitable power socket. The **Normal** and **Dry** indicator lights illuminate.

3. SELECT SETTINGS

   Once the appliance is plugged in you should select the desired settings. Touch the corresponding function button to do that.

3.1 Setting vacuuming speed with the **Vacuum (H)** button

To make vacuuming easy, you can adjust the vacuuming speed to the food you wish to process. The automatic standard setting is **Normal** for normally robust foods. If you wish to seal pressure sensitive foods in Solis bags, you should select the **Gentle** function by touching the **Vacuum (H)** button. Vacuuming will then be done more slowly, allowing you to follow the vacuuming process and seal the bag early by touching the **Manual Seal (E)** button.

3.2 Adjusting the sealing process with the **Food (I)** button

With your SOLIS Vac Prestige vacuum sealer, you can adjust the sealing process to the moisture content of the food. You can choose between **Dry** and **Moist** to make sure to always get an optimally welded seal.

Dry, which is the standard setting, is ideal for dry foods like f.e. biscuits, rice or coffee. For slightly moist foods, touch the **Food (I)** button to switch to **Moist** setting, which is suitable for all foods that contain water (like f.e. red meat or fish). For foods with a high moisture content, please refer to the notes given in the section „Tips for optimal vacuuming“ in this manual.

4. TIPS FOR THE USE OF VACUUM BAGS

   There are Solis vacuum bags in different sizes or vacuum bag film with which you can set the bag size. Always choose a bag size appropriate for the food. Keep in mind that the bag should be at least 8 cm larger than the food and you will need an additional 2 cm for the seal.

NOTE: Should you use ready made vacuum bags, you can proceed directly to point 6 of these instructions.

5. SEALING A BAG FROM VACUUM BAG FILM

– Open the appliance cover (4) by **pulling up** the left and right release button and clip the cutting blade (6) upwards. Lie the vacuum film in the storage chamber (5) (see fig. **A**) and pull the end of the film towards you.

– Then, fold the blade bar (6) back down, the film now lies beneath it (see fig. **B**)

  WARNING: When folding the blade bar down, please ensure that the blade lever is either to the far right or the far left of the blade bar. It must not be in the middle, otherwise it won't cut the film properly (see fig. **B**).

– Pull the film until it is the correct length for the necessary bag and slide the cutting handle in one stroke to the left or right to the other end of the rail (see fig. **C**).

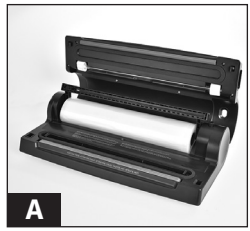
  Now you can seal the end of the bag.

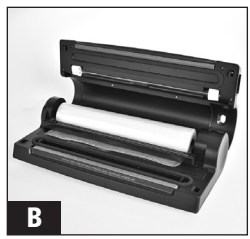
– The appliance cover should still be in the open position.

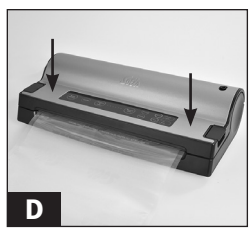
– Lay the open end of the bag onto the rubber contact seal (8).

– Close the cover and push down on the two front corners of the appliance cover until you hear a „Click" from both sides. The cover is now locked on both sides (see fig. **D**).

  CAUTION: Never press the release buttons to close the cover. Their only purpose is opening the cover.





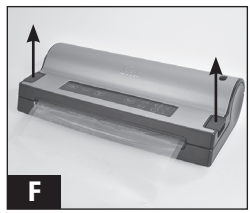


– Touch the **Manual Seal (E)** button to start the welding process (see fig. **E**). The blue button surround will light up and go out once the welding process is completed. The **progress indicator (D)** will indicate welding status.

– Once the signal sounds, pull up both release buttons to open the cover (see fig. **F**).

– Remove the bag with the sealed end.

– Check if the weld is straight and without creases (see fig. **G**). Should this not be the case, cut the weld off and repeat the process.



6. VACUUMING AND SEALING A BAG AUTOMATICALLY

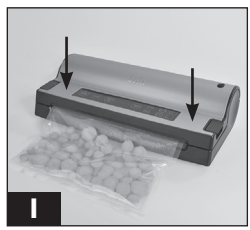
– Open the cover.

– Place the food into the bag. Please only use the original Solis bags or vacuum film, so as not to damage the appliance and to give best results.

– Clean the end of the bag, inside and out, and stroke it flat. The end must be clean, dry and uncreased.

– Lie the open bag end in the vacuum chamber (7) (see fig. **H**).

– Push the cover down by firmly pressing down on both front corners of the appliance cover with both hands until you hear a „Click" from both sides. Now the cover is locked in at both sides (see fig. **I**).



CAUTION: Never press the release buttons to close the cover. Their only purpose is opening the cover.

– Check the settings of the appliance based on the lights on the control panel. Use the **Vacuum (H)** button to select the **Gentle** setting if the food is pressure sensitive. Should this not be the case, you can use the standard setting **Normal**. The corresponding indicator light lights up.

– Use the **Food (I)** button to adjust for the moisture level of the Food. Choose **Moist** for moist foods and **Dry** for dry foods. **Dry** is the standard setting.

– Now touch the **Vacuum & Seal (C)** button (see fig. **J**). The appliance will automatically vacuum and seal the bag. During the vacuuming process, only the blue **Vacuum & Seal (C)** button surround will light up. Once the sealing process starts, the **Manual Seal (E)** button surround will light up as well. You can follow the progress with the progress indicator **(D)**. Wait for the button surrounds and the progress indicator **(D)** to go out and the signal to sound, then the process is completed.

– Simultaneously pull up both release buttons to the left and right of the appliance, the cover will open and you can remove the bag.

– Check whether the new seal is straight and uncreased (see fig. **G**). Should this not be the case, repeat the process after cutting off the weld.

7. CONTROLLED VACUUMING AND MANUAL SEALING: : **PULSE VACUUM (A)** AND **MANUAL SEAL (E)** FUNCTION

The appliance applies a fairly high vacuum pressure in the bag. Should you vacuum seal pressure sensitive foods like f.e. pastry, we recommend vacuuming with the **Pulse Vacuum (A)** function and sealing with the **Manual Seal (E)** function. This makes it easier to monitor the strength of the vacuum and prevent possible damage to the food. Touch the **Pulse Vacuum (A)** button and watch the vacuum in the bag while vacuuming. Once enough vacuum has been created, let go of the button and the extraction pump will stop. Now, briefly touch the **Manual Seal (E)** button and the appliance will begin to seal the bag. The weld will be made according to the setting (**Moist** or **Dry**). (Refer to section „Select Settings".)

NOTE: Even on the automatic **Vacuum & Seal (C)** setting, you can stop the vacuuming process at any time, should you notice the vacuum getting to strong for the food. To stop the vacuuming process, you can touch the **Manual Seal (E)** button at any time and the appliance will stop the extraction pump and begin to seal the bag.

Good to know:

- To ensure optimal performance, the appliance should be left to cool for one minute, before you insert the next bag. Wipe away any leaked fluids in the vacuum chamber after each use.
- If you do not observe the one minute cool-down time of the appliance and try to use it again immediately, the appliance will switch off automatically to prevent overheating of the heating element.
- Our appliance works with Solis vacuum bags or -films, please do not use other bags to achieve optimum results and to prevent damage to the appliance.

  For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can find accessories for you vacuum-appliance in good stores or you get them from Solis of Switzerland Ltd.
  telephone: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890,
  www.solis-onlineshop.ch
  (Delivery only available within Switzerland).
- Use scissors to open a vacuum sealed bag and take out the food.

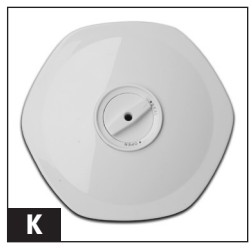
8. VACUUMING SOLIS CONTAINERS WITH LIDS

CAUTION: Please exclusively use containers from Solis with this appliance.

For item numbers and descriptions, please refer to the enclosed order form. You can find accessories for you vacuum-appliance in good stores or you get them from Solis of Switzerland Ltd.
telephone: 0848 804 884, telefax: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch
(Delivery only available within Switzerland).

Only these containers are designed for the vacuum that the SOLIS Vac Prestige creates.

A. Vacuuming of Solis containers with twist-knob on the lid (fig. K)



– Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.

– Place the food into the container and leave at least 3 cm room between the food and the top edge of the container (see fig. L). Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal and place the lid on the container. Turn the control dial on the lid to the **"SEAL"** position (see fig. K).

– Take the **air extraction hose (11)** and insert the end of it into the **air extraction opening (2)** of the appliance and the other end into the **opening of the twist-knob on the lid (14)** (see fig. M+N).

– Adjust the extraction speed to the foods in the container with the **Vacuum (H)** button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.

– Touch the **Canister (F)** button and the vacuuming process will start. To prevent air from getting between the lid and the container, press the lid of the container down with your hand during vacuuming. The appliance will automatically switch off when the necessary vacuum is reached, a signal will sound.

– Gently pull out the **air extraction hose (11)** from the lid.

– <u>To open the lid of the container,</u> turn the control dial to the **"OPEN"** position. You will hear a slight hissing sound as the air enters the container again. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the container.

B. Vacuuming Solis containers without twist-knob on the lid (fig. O)

The multi-functional Solis containers are ideal for storing dry foods, powdered foods, and fresh, dry or pureed fruit and vegetables. Due to its transparent design, the contents can be easily seen and the practical date-indicator gives an indication of the shelf-life of the contents.

– Wash the container in water and clean the lid with a damp cloth; dry all completely.

– Place the food into the container, leaving at least 3 cm between the food and the top edge of the container. Clean the upper edge of the container again, along with the underside of the lid with the seal and place the lid on the container (see fig. **P**).

– Take the **air extraction hose (11)** and plug it into the **air extraction opening (2)** of the appliance and the other end into the **opening on the container lid (14)** (see fig. **Q+R**).

– Adjust the extraction speed to the foods in the container with the **Vacuum (H)** button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.

– Touch the **Canister (F)** button, the vacuuming process will start. To prevent air from getting between the lid and the container, press the lid of the container down with your hand during vacuuming. The appliance will automatically switch off when the necessary vacuum is reached, a signal will sound.

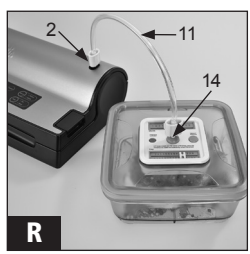
– Carefully pull out the **air extraction hose (11)** from the container lid.

– To open the lid of the container, press the button right beside the air extraction opening, so that the vacuum pressure is released. You will hear a slight hissing sound as the air passes back into the container. This hiss guarantees that there was an air vacuum in the appliance.

O

P

Q



R

9. QUICK MARINATING WITH THE MARINATING FUNCTION AND THE SQUARE SOLIS CONTAINERS

Quick marinating using the marinate function is best suited with meat or fish, to spice and allow it to tenderise. Thanks to the SOLIS Vac Prestige marinate-function, you can quickly marinate meat or fish effectively, in just a few minutes, since the vacuum allows the marinade to penetrate deeper into the food. The vacuum function maintains a vacuum for several minutes, then releases air, allowing the food to 'rest' for several seconds. This process will be repeated several times – you will see how well the fish or meat absorbs the marinade. The whole marinating process takes only a few minutes.

– Prick the meat/poultry/fish a few times with a fork. Place the meat/fish in the square Solis container (1.0 or 2.8 L). Cover the meat/ fish with the marinade and leave at least 3 cm distance between the food and the upper edge of the container. Close the container with the correct lid (see fig. **S**).

– Take the **air-extraction hose (11)**. Insert one end of the hose into the **air-extraction opening (2)** on the appliance and insert the other end into the **opening on the lid of the container (14)** (see fig. **T**).

– Adjust the extraction speed to the foods in the container with the **Vacuum (H)** button: **Normal** for robust foods, **Gentle** for pressure sensitive foods. The corresponding control light illuminates.

– Touch the **Marinate (G)** button, the marinating process begins and lasts a few minutes. The appliance will switch off automatically after the last marinating cycle is completed. You can follow the progress with the progress indicator **(D)**. Wait for the button surrounds and the progress indicator **(D)** to go out and the signal to sound, then the process is completed.

– Remove the **air extraction hose (11)**, first from the container, then from the appliance.

If you wish to end the marinating process early, simply touch the **Cancel (B)** button. If you wish to start the marinating process again, simply press the **Marinate (G)** button once more and the marinating process will start again.

NOTE: Always ensure that the seal of the lid and the edge of the containers are completely clean and dry.

CLEANING VACUUM CONTAINERS

1. The containers without the lids can be hand washed in warm, soapy water.
2. ATTENTION: Do not immerse the lids of the containers into water and don't put them into a dishwasher. The inner cap underside of the container lid can be removed and washed. Clean the lids themselves only with a damp cloth. Allow them to dry thoroughly and re-insert the cap on the underside of the lid.
3. Allow all accessories to dry completely, before storage or use.
4. We recommend, to keep the rubber seals elastic, to rub them from time to time with a few drops of cooking oil.

▲ TIPS FOR OPTIMAL VACUUMING

1. **Do not overfill the bag.** Always leave enough empty space at the end of the bag so that it can be placed in the vacuum chamber without problem and without wrinkles or creases. Calculate for 8 cm of space between bag contents and bag end plus 2 cm for the weld and 2,5 cm for every planned opening and re-vacuuming.
2. **The open bag end should not be wet,** since wet bags can not be sealed. If the food contains moisture, or the bag is wet inside, choose the **Moist** function, so that the sealing time is increased and the sealing result is better.
3. **Clean the open bag end and pull it straight,** before you seal it. Make sure that there is no food residue on the end of the bag and that there are no creases in the end of the bag. The sealed seam must be completely smooth, otherwise it will not be airtight.
4. **Never leave too much air in the bag.** Press on the bag a little to get most of the air out before vacuuming. Too much air in the bag means more work for the vacuum pump, which could overload the motor. The consequence could be that not all of the air is vacuumed out of the bag.
5. **Please do not vacuum foods with sharp edges,** such as e.g. fish bones and mussels. The sharp edges can cut through the film so that it is no longer airtight. To vacuum such foods we recommend using a container instead of a plastic bag. Alternatively you can **cover** the sharp edges and ends with **folded kitchen paper** so that it cannot damage the bag or poke holes in it.
6. You should **wait for a minute after every vacuum programme** before you vacuum the next bag, so that the appliance can cool down.
7. If the necessary **vacuum pressure has not been reached after one minute,** the appliance will **switch off automatically.** If this happens, please check if the bag/container is not airtight or whether the end of the bag is not clean and straight in the vacuum chamber or whether there is another possible reason.
8. Always make sure that the **seals** around the vacuum chamber are **clean and without deformations or tears.** In the first case, clean and dry the seals (the lower one can be removed), in the second case replace them with new ones.
9. Small amounts of liquid, crumbs or food particles might get sucked into the vacuum chamber, block the vacuum pump and damage your appliance. To avoid this, we recommend **freezing moist or juicy foods before vacuum sealing** them or placing a folded paper towel in the bag as packing beneath the weld. Also freeze soups or liquid foods in bags or Solis containers before vacuum sealing them. When vacuum sealing powdery or finely ground foods, do not overfill the bag and place a sheet of kitchen paper as a seal in the bag before vacuuming it.
10. In **gereneral fruits should be pre-frozen** and **vegetables blanched** before vacuuming in order to achieve best results.

11. **Delicate foods** such as pastries or berries should be vacuumed in Solis containers. Alternatively, freeze the food **24 hours before** vacuuming in a bag.
12. **Fluids must always be cooled before vacuuming.** Hot liquids foam or form bubbles and increase in volume if they are vacuumed. **Note**: Use only our Solis containers for vacuuming.
13. **Keep perishable foods in the freezer or fridge.** Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a „preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.
14. Fill a bag 2/3 full with water, seal the end of the bag (do no vacuum!) and lay the bag in the freezer. You can use the ice for cooling drinks but also for sporting injuries.
15. Many **foods** are **already vacuum** packed when bought, such as cheese or ready meals. With our vacuuming-appliance, you **can vacuum them again** (in Solis bags!), if the packaging has been opened, so that it stays fresh and retains it's full flavour. However, these foods should still only be consumed up until the date printed on the original packaging.
16. **Cereals** such as flour, rice and cake mixes **stay fresh longer if they are vacuum packed. Nuts and spices** hold their flavour better and will not go rancid. Ideal for long journeys.
17. **Freshly washed salads can be vacuumed in a Solis container and kept in the refrigerator for up to a week** – so there is always fresh and crispy salad to hand at meal times. If you line the container with a paper towel it will absorb excess moisture.
18. **Powdered or small grain foods** can be vacuumed in Solis containers, if kitchen **paper is placed on top of the food** as a barrier so that the powder or grains can not get into the suction pump or inside the air extraction hose.
19. **Foods with sharp edges and points,** such as bones or dry pasta should be **wrapped in kitchen paper** so that they can no longer damage the bag or cause punctures.
20. **You can also vacuum pack more than just food.** Camping products such as matches, first aid bandages or clothing stay clean and dry when vacuum packed. Vacuum packed silverware doesn't tarnish, a vacuum packed candle is always advisable.
21. **The main use of the vacuum sealer is to conveniently keep many foods fresh for longer without losing their flavour. In general you could say that vacuum packing quadruples the shelf life of foods in comparison to traditional storage methods. Once you have enjoyed the advantages of this appliance, it will soon become indispensible to you and you will have to throw much less food away and thereby save money.**

- Sensible ideas:
  a) Cook larger portions in advance and vacuum into individual portions or meals.
  b) Vacuum packing is excellent for keeping pre-prepared foods for pick nicks, camping expeditions and barbecues, fresh.
  c) Vacuum packing reduces freezer burn.
  d) Vacuum packing meat, fish, poultry and seafood before you put them in the fridge or freeze them.
  e) Also keeps dried fruits, beans, nuts and cereals fresh for longer.

22. Vacuum packing enables you to live health consciously, or pre-cooking meals specifically with suitable ingredients if you suffer from allergies; you can weigh ingredients exactly if you want to diet and have to work in an office, or if you would like to take vacuumed home-made meals in, without any hassle.

23. You can also use vacuum packing for valuable objects: photos, important documents, stamp collections, credit cards, comics, screws, nails, medicine, plasters – everything is perfectly preserved and protected from dirt and moisture when it's vacuum packed.

- NOTE:
  After vacuuming, please store with the lid open, never with the lid locked shut, otherwise the seals will deform and affect the function of the appliance.

VACUUMING FOR FREEZER STORAGE

1. Always use the freshest possible foods.
2. Delicate products such as meat, fish, berries etc. should be pre-frozen so that they are not crushed during vacuuming.

   Foods can be frozen for up to 24 hours without freezer burn occuring – this fact is something we will make use of. Idealy food should be split into portions before freezing. As soon as they are frozen (after about 24 hours) vacuum them in Solis vacuum bags amd return them to the freezer.
3. If you wish to vacuum pack soups, stews or other liquid dishes, then they must be pre-frozen, until they have a solid consistency. Idealy this should be done in a Solis container. After vacuuming the container can be put back in the freezer.
4. The same method applies for products with high fluid content. The infiltration of fluid into the vacuum system can cause damage to the appliance. This is not covered by the guarantee.
5. If you wish to vacuum and freeze foods without pre-freezing them, the length of the bag should be 5 cm longer than would normally be required since food expands when frozen.
6. Fresh vegetables should be cleaned or peeled and before freezing they should be blanched in boiling water (or if necessary a microwave oven can be used). This ensures that the vegetables remain fresh. After allowing the food to cool, it can be split into suitable portions and frozen in Solis vacuum bags.

7. If you wish to vacuum and freeze meat or fish without pre-freezing them then we recommend that you line the Solis vacuum bag or container with kitchen roll so that the kitchen rolls will catch any escaped moisture. Foods that are meant to be vacuum sealed in a number of layers (f.e. hamburgers, crêpes or tortillas) are best placed in the bag resp. Solis container separated by a sheet of baking paper.

DEFROSTING FROZEN SOLIS VACUUM BAGS

Defrosting meat, fish, fruit, vegetables and other delicate foods: These foods should be defrosted slowly in the refrigerator.

Defrosting bread and pastry: these foods can be defrosted at room temperature. If this is the case you should cut open the bag to allow the steam to escape.

Always consume food immediately after defrosting and do not re-freeze.

▲ WHY DO VACUUM PACKED FOODS LAST LONGER?

1. Chemical reactions in food with air, ambient temperature and dampness, enzym-reactions, the formation of micro-organisms or contamination by insects can spoil food.
2. The main reason why food nutrients lose their firmness and flavour is the oxygen in the air. The formation of micro-organisms is usually caused by air, because this removes the moisture of the foods, on the other hand, it also transports ambient moisture back into the food if they are not hermetically sealed. Frozen foods get in the freezer air, often the freezer burn.
3. The vacuum-system removes up to 90% of air from the packaging. Since air is approximately 21% oxygen, it means that only 2–3% of the oxygen remains in the packaging. However in an oxygen content of less than 5%, most micro-organisms cannot multiply.
4. In general, micro-organisms can be divided into three categories: mould, yeasts and bacteria, they are present everywhere, but can only cause damage in certain conditions.
5. In an environment with little air or moisture, **mould** cannot develop. In moisture, sugar and warmth, **yeast** can spread with or without air, cooling slows the growth of yeast and freezing stops it altogether.
6. **Bacteria** can spread with or without air.
   One of the most dangerous bacteriums is Clostridium botulinum which can, under certain conditions, spread without air – it only needs a temperature of between 4 °C and 46 °C. It spreads in food without acid, in environments with little acid and in temperatures that are above 4 °C for long periods of time.

7. Frozen, dried or acid rich foods or foods with a high salt or sugar content, cannot contain the bacterium Botulinum.

   The following foods can be lightly infected with Botulinum:

   – Foods without acid e.g. meat, seafood, poultry, fish, eggs, mushrooms and olives in brine
   – Foods with little acid like most vegetable
   – Foods with moderate acid content such as tomatoes, onions, chilli-peppers, figs and cucumbers.

8. To store the above at-risk foods, you should keep them in the refrigerator for short term storage or in the freezer, for long term storage, and after heating they need to be eaten straight away.
9. Some enzymes in foods can change the colour, texture and flavour of foods, which depends on storage time, storage temperature and oxygen. To prevent this enzyme reaction, vegetable should be blanched or steam cooked for a short time, or cooked in the microwave. Foods with a high acid content such as most fruits, must not be blanched. In this case, vacuum packing is enough to slow or inhibit the enzyme reaction.
10. Some dry foods, such as flour and cereals, contain insect larvae. If the food isn't vacuum packed, these can hatch during storage, making the food inedible. To prevent this these foods should be vacuumed.
11. Generally, foods should be stored at low temperatures since most micro-organisms can also spread without air.
12. If the temperature in your fridge is above 4°C then this can, most of all during long-term storage, support the growth of dangerous micro-organisms. Therefore the temperature setting in your fridge should be max. 4°C or less.
13. If the temperature in your freezer is –17 °C or less, it is ideal for storing food, but remember: freezing does not kill micro-organisms, it only slows their growth.
14. The shelf life of vacuum packed dried foods is also longer, the cooler the storage temperature is: For every 10°C cooler the storage temperature, the shelf life extends by 3 – 4 times.

FURTHER TIPS FOR SUCCESSFUL VACUUMING:

1. Always wash your hands before preparing and vacuuming, equally the materials and appliance which you use, should be absolutely clean.
2. As soon as the foods have been vacuumed, put them in the fridge or freezer, do not leave them to sit at room temperature. Make sure that the temperature in the refrigerator does not increase.
3. Vacuum packing extends the shelf life of dried foods, foods with high fat content quickly become rancid in warm temperatures and oxygen. Vacuum packing extends the shelf life of nuts, coconuts or cereals. Store these in a cool, dark place.
4. Vacuum packing does not extend the shelf life of fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, unless they are peeled first!
5. Cabbage vegetables such as broccoli, cauliflower or cabbage give off gas when vacuum packed fresh for refrigeration. To preserve them, they must be first blanched, then frozen before packing.

WHAT YOU SHOULD GENERALLY KNOW WHEN PROCESSING FOOD:

The following food safety instructions are based on scientific findings and experience and are important for your health and optimal storage of foods:

1. As soon as you thaw, or remove foods from the fridge, consume them immediately.
2. Canned or ready vacuum packed foods can be vacuum packed again after opening. Follow the instructions, storing foods in a cool place once opened (not at room temperature!) and treating vacuumed foods just as carefully as fresh foods. Take note of the use by date printed on the original packaging.
3. Never defrost foods in warm water or with the help of other heat sources (f.e. microwave), regardless of whether they are vacuum packed or not. Foods are most gently defrosted in the fridge.
4. Do not consume highly perishable foods that have been stored for hours at room temperature. This is especially dangerous if they are in a thick sauce, if they are vacuum packed, or if they are kept in a low oxygen environment.
5. Distribute vacuum bags evenly in the freezer so that they freeze as quickly as possible.

▲ CLEANING AND CARE

To clean your vacuum-appliance, please proceed as follows:

1. Always first pull the plug out of the socket.
2. Never submerge the appliance in water or hold it under running water.
3. Do not use aggressive cleaning agents, solvents or abrasive materials for cleaning with appliance, these could damage the surfaces.
4. Wipe the appliance with mild cleaning agents and with a soft, damp cloth.

- NOTE: The drip tray found in the vacuum chamber can be easily removed for thorough hand-cleaning in warm dishwater (see fig. U). Should the lower seal have come into contact with food liquid, it can be removed and cleaned in warm water. After that, let it air dry completely and correctly reinsert it all around.

5. Leave the appliance to completely air dry, before storing or using the appliance.
6. The appliance must not be oiled.

- NOTE: The lower seal around the vacuum chamber should be completely dry in any case after you have removed it for thorough cleaning and want to reattach it. It should be reattached at the exact same position to prevent air from getting into the vacuum chamber.

POWER-CABLE STORAGE

If the appliance is not in use, the power cable should be rolled up and placed in the cable compartment on the underside of the appliance. Never wrap the cord around the appliance!

▲ STORING THE APPLIANCE

- Caution: Before storing, always check that the lid of the appliance is not locked shut! Otherwise the seals will become no longer airtight.

Store the appliance in a flat dark place, out of reach of children, at best in it's original packaging. The vacuum sealer can be stored standing on the appliance base or, to save space, on the side (upright or lengthways) (see fig. **V+W**).

The upper cover must remain open with the locking catches disengaged. Moreover, nothing should be placed on top of the appliance so that there is no pressure on the seals. Seals are consumables and are not covered by warranty.

▲ PROBLEMS AND POSSIBLE CAUSES

THE APPLIANCE DOESN'T WORK

1. Check that the plug is plugged into the correct socket.
2. Check whether the power cable is damaged. If this is the case, bring the appliance to Solis or a Solis approved service centre to get the cable replaced.
3. Check whether the socket is working by connecting another electrical device.
4. Check that the end of the bag is correctly in the vacuum chamber.
5. The vacuum sealer switches off automatically if it overheats. Let it cool down first before starting to use it again.

THE APPLIANCE IS NOT SEALING AN EMPTY BAG

Check that the end of the bag is lying correctly on the sealing bar, as is described in section 5 (Page 106).

THE AIR IS NOT COMPLETELY SUCKED OUT OF THE BAG

1. So that the bag gets completely sealed, the open end of the bag must lie completely in the vacuum chamber without any wrinkles.
2. Check that the sealing bar and the seals around the vacuum chamber are free from dirt and in the correct position. Also, the seals must not be broken or porous. Clean the seals and the sealing bar.
3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Use bags and films from Solis exclusively!
5. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.
6. Check if the cover is firmly shut on the left and right side.

THE APPLIANCE DOES NOT SEAL AFTER VACUUMING

1. In the appliance there is a vacuum pressure sensor. If the pressure is not high enough, the sealing pressure will not automaticallly start. Check the sealing bar and the seals for contamination and clean if necessary. Also check that they are in the correct position and start the appliance again.
2. Check whether the seals are broken or twisted. Put them back in place or replace them with new ones – Solis or your nearest Solis service station can help you further.
3. Check whether the bag has a hole in it. To do this, seal the bag with some air in it and submerge it in water. If bubbles rise from it, it is leaking, use another bag.
4. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.

AIR GOES BACK INTO THE BAG AFTER IT HAS BEEN SEALED

1. Perhaps the bag is not completely sealed, because of crumbs, fat or liquid in the seal or the bag was not flat and has wrinkles or creases. Open the bag, clean the inside of the bag end, the sealing bar and the rubber contact strip and make sure to place the bag end absolutely evenly in the vacuum chamber.
2. Some foods produce natural gasses or ferment, such as e.g. fresh fruit and vegetables. If you suspect this to be the case, open the bag and check the food. If it is fermenting, throw the bag away. Temperature fluctuations in refrigerators can also spoil vacuum packed foods. If in doubt, always throw the food away.
3. Check if the bag has a hole which has let air in. Sharp edges of foods should be covered or „padded" with folded kitchen paper, so that the edges cannot cause holes.

THE BAG BOILS OR DOES NOT SEAL PROPERLY

Should the sealing bar or the rubber contact strip overheat, the bag can melt. In this case, unplug the appliance, open the lid and allow these parts to cool for a few minutes.

THE CONTAINER WILL NOT VACUUM

1. Check whether the air extraction hose is securely attached to the lid of the container and the air-extraction opening on the appliance.
2. Press down on the lid or the hose connection to ensure that the container is airtight.
3. If the container or the adaptor is visibly damaged, change the container or adaptor. Make sure that the container lid is tight all around.
4. If fluid leaks from the container during vacuuming, the container and it's contents should first be cooled in the fridge.
5. Check the functioning of the appliance.
6. Check that the edge of the container and the lid are completely dry and that there is 3 cm distance between the food and the top edge of the container.

If none of these suggestions apply, please contact Solis or a Solis approved service station.

THE HEXAGONAL CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

1. Check that control dial is at the "SEAL" position, before, during and after vacuuming.
2. Check that the rubber seal is sitting correctly and is undamaged.

THE SQUARE CONTAINER IS NOT MAINTAINING A VACUUM

Check that the rubber seal is sitting correctly and is undamaged.

ACCESSORIES:

Item-No	Item
	Vacuum films
922.52	2 rolls 15 x 600 cm
922.51	2 rolls 20 x 600 cm
922.50	2 rolls 30 x 600 cm
	Vacuum bags
922.61	50 bags 20 x 30 cm
922.64	50 bags 30 x 40 cm
	Square container
922.79	2 piece set 1‘000 ml/2‘800 ml
	Hexagonal container
922.78	3 piece set 700 ml/1‘400 ml/2‘000 ml

You can purchase accessories for your vacuum appliance in good stores or from Solis of Switzerland Ltd.
Phone: 0848 804 884, Fax: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch (shipping only within Switzerland).

▲ STORAGE TIMES

Storage type	Food	Tempera-ture	Normal storage time	Storage time with vacuum packing in Solis containers or bags
Refrigerator	raw, red meat	5±2 °C	2–3 days	8–9 days
	raw, white meat	5±2 °C	2–3 days	6–9 days
	Game meat	5±2 °C	2–3 days	5–7 days
	Salami, sliced	5±2 °C	4–6 days	20–25 days
	Soft cheese	5±2 °C	5–7 days	14–20 days
	Hard cheese	5±2 °C	15–20 days	25–60 days
	Fresh fish Seafood	5±2 °C	1–3 days	4–5 days
	Cooked meat	5±2 °C	3–5 days	10–15 days
	Vegetables	5±2 °C	1–3 days	7–10 days
	Fruit	5±2 °C	5–7 days	14–20 days
	Eggs	5±2 °C	10–15 days	30–50 days
Freezer	Meat	–18±2 °C	3–5 months	> 1 year
	Fish	–18±2 °C	3–4 months	> 1 year
	Seafood	–18±2 °C	3–5 months	> 1 year

Storage type	Food	Tempera-ture	Normal storage time	Storage time with vacuum packing in Solis containers or bags
Room-temperature	Bread	25±2 °C	1–2 days	6–8 Tage
	Sponge	25±2 °C	4–6 months	> 1 year
	Flour	25±2 °C	4–5 months	> 1 year
	Pasta/Rice	25±2 °C	5–6 months	> 1 year
	Peanuts Pulses	25±2 °C	3–6 months	> 1 year
	Medical supplies	25±2 °C	3–6 months	> 1 year
	Tea	25±2 °C	5–6 months	> 1 year
	Coffee, ground	25±2 °C	2–3 months	> 1 year

▲ TECHNICAL INFORMATION

Model no.	Type 575
Product	Vacuum sealer
Voltage / frequency	220–240V~ / 50 Hz
Power	130 Watt
Dimensions	ca. 40 x 11 x 19 cm
Weight	ca. 2.3 kg

▲ DISPOSAL

EU 2002/96/EC

Information for correct disposal of the product in accordance with the European Directive 2002/96/EC

At the end of its working life this equipment must not be disposed of as an household waste. It must be taken to special local community waste collection centres or to a dealer providing this service. Disposing of electrical and electronic equipment separately avoids possible negative effects on the environment and human health deriving from an inappropriate disposal and enables its components to be recovered and recycled to obtain significant savings in energy and resources. In order to underline the duty to dispose of this equipment separately, the product is marked with a crossed-out dustbin.

Solis of Switzerland Ltd reserves the right to carry out technical and visual changes and modifications to improve the product at any time.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Only for customers in Switzerland)

This item stands out due to its long-life cycle and reliability. Despite this though, if a malfunction ever occurs, simply give us a call. Often a breakdown can be easily and quickly remedied with the right tip or technique without having to straight away send off the device for repair. We will give you all the advice and practical support you require.

Keep the original packaging in a safe place so that you may use it in the event that transportation or shipping of the product becomes necessary.

Solis of Switzerland Ltd
Solis-House • CH-8152 Glattbrugg-Zurich • Switzerland
Phone +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com

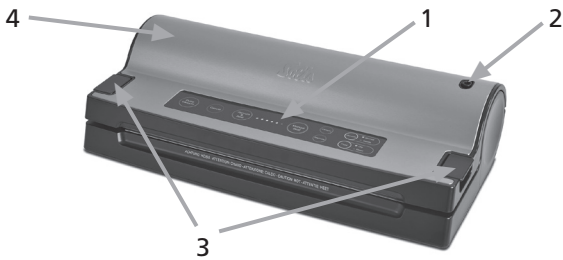
SINCE 1908

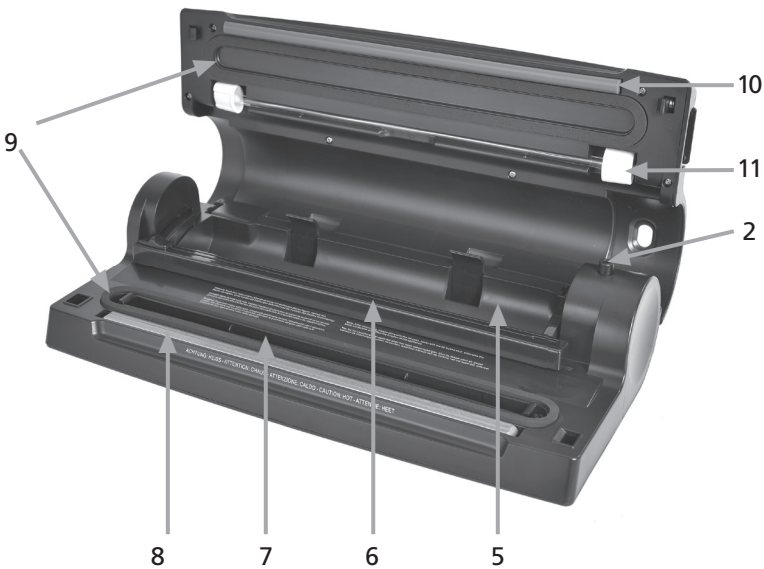
SOLIS VAC PRESTIGE

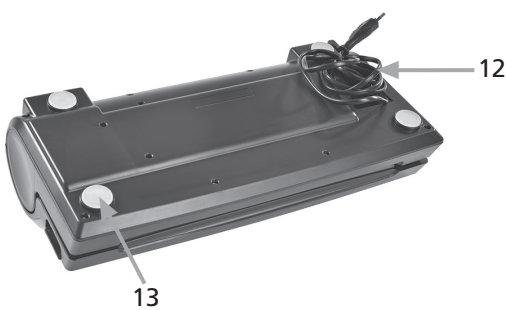
Type 575

Gebruiksaanwijzing

PRODUCTBESCHRIJVING







▲ PRODUCTBESCHRIJVING

1 Bedieningspaneel met drukgevoelige tiptoetsen
   – De exacte beschrijving van de knoppen en het gebruik ervan vindt u op pagina 132/133.

2 Slangaansluitpunt
   – Voor het afzuigen van de lucht in voorraadbussen met behulp van meegeleverde slang.

3 Ontgrendelingsknoppen
   – Het apparaat wordt ontgrendeld en kan worden geopend door de beide knoppen **omhoog te duwen**.

   LET OP: Om te sluiten hoeft u de ontgrendelingsknoppen niet aan de raken, maar alleen de hoeken van op de bovenkant van de deksel naar beneden te drukken!

4 Deksel van het apparaat
   – met speciale coating, zodat er geen vingerafdrukken achterblijven.

5 Opbergvak voor de het vacuümfolie
   – Voor het inleggen van het vacuümfolie op het moment dat u een zak maakt

6 Snijrand met snijhendel
   – Voor het eenvoudig kunnen afsnijden van folie van de folierol.

7 Vacuümkamer met uitneembare lekbak
   – Hierin ligt de open zijde van de te vacumeren zak, zodat de lucht afgezogen kan worden; de lekbak die hierin ligt kan eruitgehaald worden indien het nodig is deze te reinigen.

8 Sealstrip
   – De met teflon gecoate strip wordt heet en sealt zo het einde van de zak met een sealnaad.

9 Bovenste en onderste afdichting
   – Zodat het einde van de zak bij het vacumeren luchtdicht is en alle lucht verwijderd kan worden; de onderste afdichting kan worden verwijderd om te worden gereinigd.

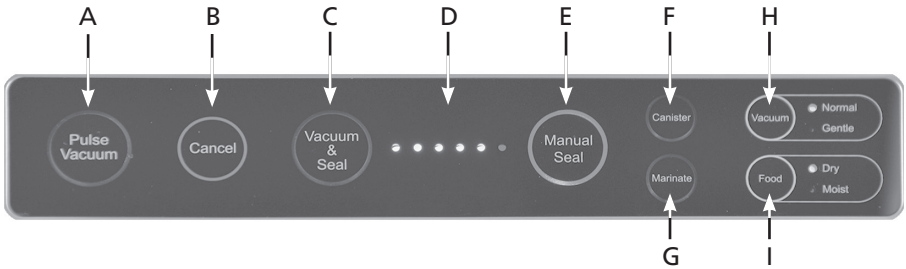
10 Aandrukrubber
   – Dit stuk zit precies tegenover de sealstrip en zorgt ervoor dat de zak goed tegen de sealstrip aangedrukt wordt, zodat er optimaal gesealed kan worden

11 Vak voor de vacuümslang met daarin de vacuümslang
   – In dit smalle vak kan de vacuümslang ten alle tijden klaar voor gebruik worden opgeborgen.

12 Opbergruimte voor het snoer met stekker

13 Anti-slip rubberen voet
   – Zorgt ervoor dat het apparaat stabiel staat tijdens gebruik.

▲ PRODUCTBESCHRIJVING



Het bedieningspaneel met de drukgevoelige tiptoetsen

Ter controle gaat de controleverlichting rond of bij de knoppen branden (behalve die bij de Cancel knop). Deze branden afhankelijk van de functie die ingesteld is of welke functie door het indrukken van de overeenkomstige knoppen is ingesteld.

A Pulse Vacuum

– Het apparaat vacumeert, zolang u deze knop ingedrukt houdt en de blauwe lichtranden rondom de knoppen en ook de LEDs van de voortgangsindicators branden. Als u de knop niet meer indrukt, dan stopt het vacumeerproces en dooft het blauwe licht rondom de knoppen. Deze handmatige vacumeerfunctie is ideaal voor gevoelige producten of voorwerpen, omdat het vacumeerproces op ieder moment afgebroken kan worden.

B Cancel

– Door op deze knop te drukken tijdens gebruik, wordt het huidige vacumeer-, seal- of marineerproces direct onderbroken.

C Vacuum & Seal

– Knop met blauwe verlichting rondom de knop. Deze start eerst het vacumeerproces en sealt aansluitend automatisch.

D Voortgangsindicators

– Aan het aantal blauwe lichtpuntjes kunt u de status van de op dat moment gekozen functie herkennen. Als alle zes de lichtpuntjes oplichten en aansluitend doven, dan is de functie klaar. Bovendien hoort u dan een geluid ter bevestiging.

E Manual Seal

Knop met blauwe verlichting rondom de randen en met 2 functies:

1. Om handmatig een sealrand te maken voor foliezakken of voor als u vanaf de rol een zak wilt maken en daarvoor eerst een uiteinde moet sealen.

2. Om het vacumeerproces te stoppen en direct met sealen van de zakken te beginnen tijdens de functie Vacuum & Seal. Bijvoorbeeld als u de functie Vacuum & Seal heeft gekozen en tijdens het automatisch vacumeren merkt dat de druk op de producten in de zak te hoog wordt, dan kunt u simpelweg op de knop **Manual Seal** drukken en de motorpomp wordt direct gestopt en het sealproces wordt begonnen.

F Canister

– Knop met blauwe verlichting rondom de randen om een bewaarcontainer van Solis met behulp van de meegeleverde slang te vacumeren.

G Marinate

– Knop met blauwe verlichting rondom de randen om vlees, gevogelte en vis in de vierkante bewaarboxen van Solis met een inhoud van 1,0 of 2,8 liter snel te kunnen marineren.

H Vacuum

– Met deze knop kunt u kiezen of de afzuigsnelheid juist hoog (**Normal**) of laag (**Gentle**) moet zijn. Bij de gekozen instelling gaat er een groen lampje branden. De standaard instelling is **Normal**.

Normal: Kies **Normal**, om een normale afzuigsnelheid tijdens het vacumeren in te stellen. **Normal** is de standaard instelling die gaat branden, zodra u het apparaat in het stopcontact doet en is geschikt voor alle producten die niet zo drukgevoelig zijn.

Gentle: Kies **Gentle**, om een lagere afzuigsnelheid tijdens het vacumeren in te stellen, resp. bij producten die wel drukgevoelig zijn.

I Food

– Met deze knop kunt u instellen of u een droog of vochtig product wilt vacumeren, zodat het sealproces hierop kan worden aangepast. Bij de gekozen instelling gaat er een groen lampje branden. De standaard instelling is **Dry**.

Dry: Kies **Dry**, als u droge producten wilt sealen. **Dry** is de standaardinstelling die gaat branden, zodra u het apparaat in het stopcontact doet.

Moist: Kies **Moist**, als u vochtige producten wilt sealen, zoals rauw vlees. Dan stopt de afzuigpomp voor het sealen, om er zeker van te zijn dat de sealnaad ondanks het vocht goed dicht is en er geen vochtigheid in het apparaat komt.

In het algemeen geldt: Zodra een gekozen functie afgesloten wordt en alle zes lichtjes op de voortsgangsindicator branden, dan duurt het nog ongeveer 3 seconden, voordat het vacuüm wordt vrijgegeven enhet geluidsignaal klinkt. Pas dan kan de deksel van het apparaat open gemaakt worden door de ontgrendelingsknoppen omhoog te duwen (niet naar beneden drukken).

Houd er rekening mee dat het, na een reguliere beëindiging of na een handmatige onderbreking van een proces, ongeveer 3 seconden duurt, voordat u de knoppen en het apparaat weer verder kunt gebruiken.

▲ BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Leest u alstublieft voor gebruik van uw vacumeerapparaat deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u uw apparaat goed leert kennen en goed kunt bedienen. We raden aan om deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren en bij eventuele overdracht van het apparaat deze ook te overhandigen aan de nieuwe eigenaar.

Neemt u alstublieft voor uw eigen veiligheid de volgende veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van elektrisch apparatuur in acht:

1. Om een stroomstoot te vermijden, mogen noch het vacumeerapparaat noch de elektriciteitskabel en de stekker met water of andere vloeistoffen in aanraking komen. Water kan in de behuizing komen en het apparaat beschadigen! Mocht het apparaat resp. het snoer of de stekker met een vloeistof in aanraking komen, trek dan met droge rubberen handschoenen direct de stekker uit het stopcontact.
2. Bedien het apparaat niet met natte of vochtige handen of voeten en kom dan ook niet aan de stekker.
3. Controleer voor gebruik of de op de typeplaat aangegeven spanning overeenkomt met uw netspanning.
4. Laat de elektriciteitskabel niet over de tafelranden hangen, zodat het er niet vanaf getrokken kan worden. Let erop dat het niet met hete oppervlakten, zoals bijvoorbeeld een kookplaat of een radiator resp. het apparaat zelf, in contact komt.
5. Houd het apparaat weg van hete lucht, hete ovens, apparaten die warmte afgeven en andere hittebronnen. Plaats het apparaat nooit op een natte of warme oppervlakken gebruiken. Het apparaat niet in de buurt van vlocht, hitte of open vuur. Houd het apparaat weg van bewegende delen van apparatuur.
6. Til het apparaat niet aan het snoer op, trek niet aan het snoer en plaats niets op het snoer. Haal het apparaat alleen aan de stekker uit het stopcontact.
7. Wij raden aan om met dit apparaat geen verlengsnoer te gebruiken. Plaats het apparaat niet direct onder een stopcontact.
8. Controleert u voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit haalt, dat de deksel niet gesloten is.
9. Vanwege het gebruik, moet het apparaat op een vaste, stabiele ondergrond staan, zoals een tafel of een ander werkoppervlak. Het apparaat moet bedoeld voor buiten gebruik.
10. Haal altijd het elektriciteitssnoer uit het stopcontact, als het apparaat buiten bedrijf is, onbeheerd is of schoongemaakt moet worden. We raden het gebruik van een aardlekschakelaar aan, om een extra zekerheid van het gebruik van elektrische apparatuur te waarborgen. Het is raadzaam, een veiligheidsschakelaar van maximaal 30 mA te gebruiken. Vakkundig advies vindt u bij uw elektricien.

11. Voer geen wijzigen uit aan het apparaat, kabel, stekker of toebehoren.
12. Bij onjuist gebruik bestaat letselgevaar!
13. Grijp nooit naar een apparaat dat in het water gevallen is. Haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het uit het water haalt. Neem het niet eerder weer in gebruik, voordat u het apparaat bij Solis of bij een door Solis erkend servicepunt op zijn werking en gebruiksveiligheid heeft laten controleren.
14. Plaats het apparaat nooit zo, dat in het in water zou kunnen vallen of met water in aanraking zou kunnen komen (bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen).
15. Dompel het apparaat of delen van het apparaat, zoals het snoer of de stekker, nooit onder in water en breng het nooit met water of andere vloeistoffen in aanraking.
16. Plaats het apparaat zo, dat er geen direct zonlicht op gericht is.
17. Nooit scherpe of spitse objecten en gereedschap in de openingen van het apparaat doen. Het apparaat kan beschadigd worden, met (als gevolg) gevaar voor stroomstoten!
18. Schud en verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
19. Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. Gebruik alleen de meegeleverde accessoires of die door Solis geadviseerd worden. Het gebruik van verkeerde accessoires kan tot beschadiging van het apparaat of brand, stroomstoot of persoonlijk letsel.
20. Zet het apparaat niet aan door middel van een tijdschakelaar of afstandsbediening.
21. Het apparaat is alleen bedoeld voor huiselijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
22. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers en gooi dit weg, voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.
23. Controleer uw vacumeerapparaat voor ieder gebruik en kijk of het apparaat, het snoer of de stekker niet beschadigd zijn.
24. Gebruik, om een stroomstoot te vermijden, het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn of als het apparaat andere storingen vertoont, gevallen is of enigszins beschadigd is. Voer nooit zelf reparaties uit, maar geef het apparaat af bij Solis of een, van de door Solis geautoriseerde, servicepunten, om het te laten controleren, repareren of mechanisch en elektrisch in orde te maken.
25. Personen met beperkte psychische, sensorische of intellectuele capaciteit of onwetende en onervaren personen zoals kinderen vanaf 8 jaar mogen de vacumeerapparaat niet gebruiken, tenzij door een bevoegd persoon toezicht wordt gehouden of diegene exact uitlegt hoe het apparaat gebruikt dient te worden. Bovendien moeten zij precies begrijpen welke gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan en hoe het apparaat gebruikt kan worden op een veilige manier. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen. Het apparaat mag in geen geval door kinderen jonger dan 8 jaar gebruikt worden.

26. Bewaar het apparaat en het netsnoer altijd uit de reikwijdte van kinderen.
27. Er moet op toegezien worden, dat kinderen niet met het vacumeerapparaat spelen.
28. **LET OP: De sealstrip wordt tijdens het gebruik erg heet! Daarom mag deze tijdens gebruik of vlak na gebruik niet aangeraakt worden!**
29. Het apparaat is niet ontworpen voor continu gebruik. Laat het apparaat altijd 1 minuut afkoelen, voordat u de volgende zak of het volgende bakje vacumeert.
30. Het apparaat resp. de sealstrip heeft een beveiliging voor oververhitting. Om te voorkomen dat de sealstrip oververhit wordt, mogen er niet meer dan 30 zakken achter elkaar met de **Manual Seal** functie geseald worden.
31. Controleer voor ingebruikname altijd of uw handen schoon en droog zijn.
32. Voorkom dat er vloeistoffen worden aangezogen, want deze mogen niet in de vacuümkamer terecht komen. Eventueel toch afgezogen vloeistoffen komen terecht in de lekbak. Mocht dit gebeuren, leeg dan de lekbak en veeg indien nodig ook de vloeistoffen weg uit de vacuümkamer.
33. Uitsluitend Solis vacuümzakken of –bussen gebruiken. Die zijn speciaal voor dit apparaat ontworpen. De Solis vacuümbussen moeten onbeschadigd zijn en mogen geen scheuren bevatten. Gebruik het apparaat alleen voor vacumeren en sealen en nooit misbruiken!
34. Rol het snoer altijd volledig uit, voordat u deze in het stopcontact doet.
35. Gebruik geen olie of smeermiddelen bij dit apparaat.

▲ INBEDRIJFNAME

LET OP: Voor inbedrijfname altijd controleren dat zowel het apparaat als de voorraadbus volledig schoon en onbeschadigd zijn, zodat de levensmiddelen niet verontreinigd wordt.

1. HET APPARAAT NEERZETTEN

   Zet het apparaat op een ruime, grote, horizontale, schone en droge ondergrond. Let erop dat er ook genoeg plaats is voor de met levensmiddelen gevulde zakken, die gevacumeerd of geseald moeten worden.

2. HET APPARAAT AANSLUITEN

   Stop de stekker in een goed stopcontact. De indicatieverlichting bij **Normal** en **Dry** lichten op.

3. HET APPARAAT INSTELLEN

   Kiest u, zodra het apparaat is aangesloten, het juiste programma. Dit doet u door op de juiste gebruiksknop te drukken. Druk hiervoor op de overeenkomstige functieknop.

3.1 Afzuigsnelheid met de **Vacuum (H)** knop instellen

Om het vacumeren te vereenvoudigen kunt u de afzuigsnelheid aanpassen aan de producten die u wilt vacumeren. De automatische standaard instelling is **Normal** voor normale en robuuste producten en levensmiddelen. Wilt u drukgevoelige producten in de zakken van Solis vacumere, dan moet u de functie **Gentle** kiezen door de **Vacuum (H)** knop in te drukken. Het afzuigen van de lucht geschied dan langzamer en kunt u het vacumeerproces goed volgen en indien nodig eerder beginnen met sealen door op de **Manual Seal (E)** knop te drukken.

3.2 Sealproces met de **Food (I)** knop instellen

Met uw SOLIS Vac Prestige vacuümmachine kunt u het sealproces naar het vochtgehalte van uw producten aanpassen. U kunt kiezen tussen **Dry** en **Moist** en zo kan er altijd een optimale sealnaad worden gemaakt.

Dry, de standaard instelling, is ideaal voor droge producten, zoals koek, rijst en koffie. Voor vochtigere producten drukt u op de **Food (I)** knop en wisselt u de instelling naar **Moist**. Deze instelling is geschikt voor alle producten die water bevatten (zoals rood vlees en is). Kijk bij het gebruik van producten die heel veel vocht bevatten naar de aanwijzingen in het hoofdstuk "tips voor optimaal vacumeren" in deze gebruiksaanwijzing.

4. TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN DE VACUÜMZAKKEN

   Er zijn Solis vacuümzakken in verschillende groottes of vacuümfolie, waarbij u zelf de grootte van de zak kan bepalen. Kies altijd voor een zakgrootte die bij het levensmiddel past. Let er daarbij op dat de zak altijd minstens 8 cm langer moet zijn dan de te vacumeren levensmiddelen en telt u er 2 cm extra bij op voor de sealnaad.

AANWIJZING: Als u de kant-en-klare zakken gebruikt, kunt u direct verder naar punt 6.

5. EEN ZAK VAN VACUUMFOLIE SEALEN

– Open de deksel van het apparaat (4) door de ontgrendelingsknoppen links en rechts omhoog te duwen en haal de snijrand (6) omhoog. Leg de vacuümfolie in de daarvoor bestemde ruimte (5) (zie afbeelding **A**) en trek het einde van de folie iets naar u toe.

– Doe dan de snijrand (6) weer naar beneden. De folie ligt hier nu onder (zie afbeelding **B**).

  LET OP: Als u de snijrand naar beneden doet, zorg er dan voor dat de snijhendel helemaal links of helemaal rechts op de snijrand zit. Het mag niet in het midden zitten, anders lukt het niet om de folie juist af te snijden (zie afbeelding **B**).

– Rek aan het folie, totdat u de juiste lengte voor de zak heeft. Trek de snijhendel in een beweging van links of rechts naar de andere kant. De folie wordt snel en recht afgesneden (zie afbeelding **C**).

  Nu kunt u een zak sealen.

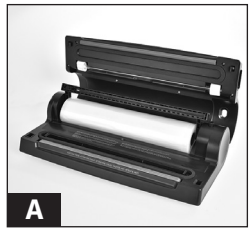
– De deksel van het apparaat moet nog altijd in open staan.

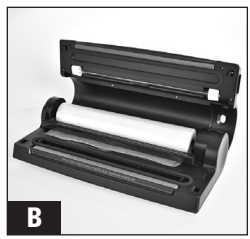
– Leg een open zak op het sealstrip (8).

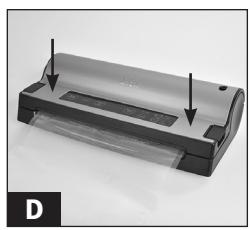
– Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie afbeelding **D**).

  LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.

.





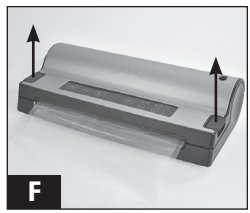


– Druk op de **Manual Seal (E)** knop om het sealproces te starten (zie afbeelding **E**). De blauwe verlicthing rondom de knop gaat branden, zodra het sealproces afgesloten is. De **voortgangsindicator (D)** geeft de status van het sealproces weer.

– Druk de beide ontgrendelingsknoppen naar beneden om de deksel te open, zodra het geluidsignaal klinkt (zie afbeelding **F**).

– Verwijder de zak met het uiteinde van net gesealed is.

– Controleer of de sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie afbeelding **G**). Mocht dit niet het geval zijn, knip dan de sealnaad eraf en begin opnieuw.



6. HET AUTOMATISCHE VACUMEREN EN SEALEN VAN EEN ZAK

– Open de deksel.

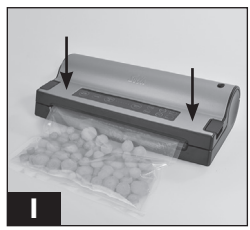
– Leg de levensmiddelen in de zak. Gebruik uitsluitend de originele Solis vacuumzakken of vacuümfolie, zodat u het apparaat niet beschadigt en het beste resultaat kunt behalen.

– Reinig de zak van binnen en buiten en strijk het glad. Het einde moet schoon en droog zijn en mag geen vouwen bevatten.

– Leg de open zak nu in de vacuümkamer (7) (zie afbeelding **H**).

– Sluit de deksel en druk met beide handen de beide hoeken aan de voorzijde van de deksel goed naar beneden, totdat u een "klik" hoort. Alleen dan is het apparaat goed afgesloten (zie afbeelding **I**).

LET OP: Druk tijdens het sluiten van de deksel nooit op de ontgrendelingsknoppen. Deze zijn bedoeld om de deksel van het apparaat te openen.



– Controleer nu de instellingen van het apparaat met aan de hand van de controleverlichting. Kies met de **Vacuum (H)** knop de instelling **Gentle**, indien het een gevoelig product is. Mocht dit niet het geval zijn, dan kunt u de standaard instelling **Normal** houden. De overeenkomstige indicatieverlichting licht op.

– Stel met de **Food (I)** knop in, of het product vocht bevat (kies de instelling **Moist**) of droog is (kies de instelling **Dry**), zodat de sealnaad op de juiste manier aangebracht wordt. De standaard instelling is **Dry**.

– Druk nu op de **Vacuum & Seal (C)** knop (zie afbeelding **J**). Nu vacumeert en sealt uw apparaat de zak automatisch. Tijdens het vacumeerproces licht de blauwe lichtrand langs de knop **Vacuum & Seal (C)** op. De lichtrand langs de knop **Manual Seal (E)** licht ook op, zodra het sealen begint. De status van de voortgang kunt u ook aan de hand van de voortgangindicators **(D)** volgen. Wacht totdat de verlichting rondom de randen en de voortgangsindicators **(D)** niet meer branden en u een geluidsignaal heeft gehoord. Dan is het proces volledig afgesloten.

– Duw nu tegelijkertijd de beide ontgrendelingsknoppen links en rechts op het apparaat naar boven. De deksel gaat open en u kunt de zak verwijderen.

– Controleer ook of de nieuwe sealnaad recht is en geen vouwen bevat (zie afbeelding **G**). Mocht dit niet het geval zijn, herhaal dan deze stappen, nadat u de sealnaad er heeft afgeknipt.

7. GEDOSEERD VACUMEREN EN HANDMATIG SEALEN: DE FUNCTIES **PULSE VACUUM (A)** EN **MANUAL SEAL (E)**

Het apparaat produceert een vrij hoge onderdruk in de zak. Mocht u gevoelige voedingsmiddelen, zoals gebak vacuüm willen verpakken, dan raden wij u aan te vacumeren met de **Pulse Vacuum (A)** functie en aansluitend met de **Manual Seal (E)** functie te sealen. Zo zal het nog eenvoudiger worden om het vacuümproces te volgen en beschadiging van het levensmiddel te voorkomen. Druk op de **Pulse Vacuum (A)** knop en kijk naar de vacuümdruk in de zak tijdens het vacumeren. Laat de knop los, zodra er genoeg lucht is afgezogen. De afzuigpomp stopt.
Druk nu kort op de **Manual Seal (E)** knop en het apparaat begint de zak te sealen. De sealnaad wordt aan de hand van de instelling (**Moist** of **Dry**) uitgevoerd. (zie hoofdstuk "instellingen wijzigen".)

OPMERKING: Ook bij de automatische instelling **Vacuum & Seal (C)** kunt u ten alle tijden het vacumeerproces stoppen, indien u merkt dat de onderdruk voor het product te sterk wordt. Om het vacumeerproces te stoppen, kunt u op elk moment simpelweg op de **Manual Seal (E)** knop drukken en het apparaat stopt automatisch de afzuigpomp en begint met het sealen van de zak.

Goed om te weten:

- Voor een optimale werking, moet u na ieder vacuümproces het apparaat 1 minuut laten afkoelen, voordat u de volgende zak er tussen legt. Eventueel vrijgekomen vocht in de vacuümkamer altijd na gebruik wegvegen.
- Als u de minuut afkoeltijd niet aanhoud, en direct verder vacumeert, dan schakelt het apparaat zichzelf automatisch uit, totdat deze afgekoeld is. Dit om oververhitting van de sealstrip te voorkomen.
- Ons apparaat werkt alleen met de Solis vacuümzakken en –folies om een optimaal resultaat te behalen en het apparaat niet te beschadigen. Gebruik alstublieft geen andere zakken of folies.

  De artikelnummers en beschrijvingen vindt u op de bijgeleverde bestelformulieren. U kunt de accessoires van uw vacuümmachine verkrijgen bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
  Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,
  www.solis-onlineshop.ch
  (Verzending alleen binnen Zwitserland).
- U kunt een vacuümzak die geseald is, met een schaar open maken, en de levensmiddelen er uithalen.

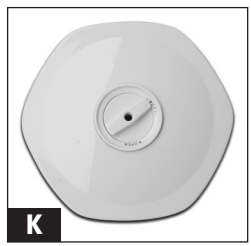
8. VACUMEREN VAN SOLIS VOORRAADBUSSEN MET DEKSEL

LET OP:
Gebruik alstubkieft uitsluitend de voorraadbussen van Solis voor dit apparaat.

U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij uw speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
Telefoonnummer: 0848 804 884, Faxnummer: 0848 804 890,
www.solis-onlineshop.ch
(Verzending alleen binnen Zwitserland).

Alleen deze bussen zijn ontworpen voor de onderdruk die de SOLIS Vac Prestige creëert.

A. Het vacumeren van de Solis bussen met de draaibare regelknop op de deksel (afbeelding K)


K

– Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.
– Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft (zie afbeelding **L**). Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. Draai de regelaar op de deksel zo, dat de regelaar richting de stand **„SEAL"** (zie afbeelding **K**).

L

– Pak de **afzuigslang (11)**. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de **opening bij de regelknop op de deksel van de bus (14)** (zie afbeelding **M + N**).
– Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.

M

– Druk op de **Canister (F)** knop, het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaarbox met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is, u hoort een geluidsignaal.
– Trek de **afzuigslang (11)** voorzichtig uit de deksel van de bus.

N

– Om de deksel van de bus te openen, zet u de regelar richting **„OPEN"**. U kunt dan aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs, dat de voorraadbus vacuüm was.

B. Vacumeren van Solis voorraadbussen zonder draaibare regelknop op de deksel (afbeelding O)

De multi-functionele Solis voorraadbussen zijn ideaal voor het bewaren van droge levensmiddelen, levensmiddelen in poedervorm of verse resp. droge of gepureerde fruit of groenten. Dankzij het transparante ontwerp, kunt u gemakkelijk de inhoud zien en de praktische datumindicator geeft informatie over de houdbaarheid van de inhoud.

– Spoel de voorraadbus met water en maak de deksel met een vochtige doek schoon; droog alles goed af.

– Doe de levensmiddelen in de bus en zorg ervoor dat er tussen de levensmiddelen en de bovenste rand van de bus ten minste 3 cm ruimte vrij blijft. Reinig nog een keer de rand van de bus en de onderkant van de afdichting van de deksel van de bus en doe de deksel op de bus. (zie afbeelding **P**)

– Pak de **afzuigslang (11)**. Steek het ene einde van de slang op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de opening op de **deksel van de bus (14)** (zie afbeelding **Q+R**).

– Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.

– Druk op de **Canister (F)** knop, het vacuümproces begint. Op zeker te weten dat er geen lucht tussen de deksel en de bus kan binnendringen, drukt u tijdens het vacumeren de deksel van de bewaarbox met uw hand naar beneden. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra het gewenste vacuüm bereikt is, u hoort een geluidsignaal.

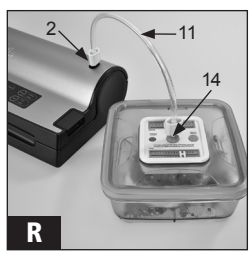
– Trek de **afzuigslang (11)** voorzichtig uit de deksel van de bus

– Om de deksel van de voorraadbuste openen, drukt u op de knop rechts naast de afzuigopening, zodat de vacuümdruk ontsnapt. U kunt aan een licht sissend geluid horen dat er weer lucht in de voorraadbus komt. Dit sissen is tevens het bewijs dat de voorraadbus vacuüm was.

O

P

Q



R

9. SNEL MARINEREN MET DE MARINEERFUNCTIE EN DE VIERKANTE BEWAARBOXEN VAN SOLIS

Marinieren is het zeer geschikt om vlees of vis smaak te geven of malser te maken. Dankzij de SOLIS Vac Prestige marineerfunctie, kunt u uw vlees resp. uw vis in hoge snelheid in slechts een paar minuten, effectief manieren, omdat het luchtvacuüm de marinade diep in de levensmiddelen laat doordringen. Met de marineerfunctie, wordt het luchtvacuüm een paar minuten gehandhaafd, waarna er weer lucht wordt toegevoerd. De levensmiddelen kunnen dan gedurende een aantal seconden „rusten". Dit proces wordt een aantal keer herhaald – u zult zien hoe goed het vlees of de vis de marinade absorbeert. Het gehele manineerproces duurt slechts een paar minuten.

– Prik met een vork een paar keer in het vlees, het gevogelte of de vis. Leg het vlees / de vis in de rechthoekige Solis bewaardoos (1,0 of 2,8 liter), bedek het vlees / de vis met de marinade en laat ten minste 3 cm afstand tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de bewaardoos. Sluit de bewaardoos met de bijpassende deksel (zie afbeelding **S**).

– Pak de **afzuigslang (11)**. Sluit het ene einde van de slang aan op het **slangaansluitpunt (2)** van het apparaat en het andere einde in de **opening van de deksel van de voorraadbus (14)** (zie afbeelding **T**).

– Kies de afzuigsnelheid voor het product in de bewaarbox met de **Vacuum (H)** knop: **Normal** voor sterke producten, **Gentle** voor drukgevoelige producten. Het overeenkomstige controlelicht gaat branden.

– Druk op de knop **Marinate (G)**. Het marineerproces begint en duurt enkele minuten. Het apparaat schakelt automatisch uit, zodra de laatste marineercyclus is voltooid. De status van de voortgang kunt u ook aan de hand van de voortgangindicators **(D)** volgen. Wacht totdat de verlichting rondom de randen en de voortgangsindicators **(D)** niet meer branden en u een geluidsignaal heeft gehoord. Dan is het proces volledig afgesloten.

– Verwijder de **afzuigslang (11)** eerst uit de bewaardoos en dan van het apparaat.

Als u het marineerproces eerder wilt stoppen, hoeft u alleen maar op de knop **Cancel (B)** te drukken. Als u het marineerproces weer wilt starten, drukt u nogmaals de **Marinate (G)** knop. Het marineerproces start vervolgens opnieuw.

OPMERKING: Controleer altijd of de afdichting van de deksel en de rand van de bewaardoos goed schoon en droog zijn.

HET SCHOONMAKEN VAN DE VACUÜMBUSSEN

1. De voorraadbus kan zonder de deksel handmatig in warm spoelwater schoongemaakt worden.
2. **LET OP: Doe de deksel van de voorraadbus niet in het spoelwater of in de vaatwasser. U kunt wel de dop aan de binnenkant van de deksel verwijderen en schoonvegen en afspoelen. Neem de deksel alleen af met een vochtige doek. Aansluitend alles goed laten drogen en de dop indien nodig terug plaatsen aan de onderkant van de deksel.**
3. Laat alle onderdelen goed drogen, voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.
4. Wij raden u aan om de rubberen afdichting van tijd tot tijd in te smeren met wat eetbare olie, zodat deze elastisch blijft.

▲ TIPS VOOR HET OPTIMAAL VACUMEREN

1. **Doe de zak niet te vol.** Laat altijd genoeg plaats vrij, zodat de uiteinden van de zak zonder problemen in de vacuümkamer gelegd kan worden, zonder dat er plooien of golven ontstaan. Reken met 8 cm afstand tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak plus 2 cm voor de sealnaad en daarbij ook nog 2,5 cm voor iedere keer dat u daarna nog van plan bent de zak te openen en opnieuw te vacumeren.
2. **De opening van de zak mag niet nat zijn,** omdat een natte zak niet gesealed kan worden. Als de levensmiddelen vocht bevatten, of als de zak van binnen nat is, selecteer dan de **Moist** functie, zodat de sealtijd verlengd wordt en het sealresultaat beter is.
3. **Zorg dat de opening van de zak schoon is en trek het recht,** voordat u het gaat sealen. Zorg dat er geen resten levensmiddelen op de rand bevinden en dat er geen plooiing bij de opening van de zak zit. De gesealde naad moet volledig glad zijn, omdat hij anders niet goed afsluit.
4. **Laat in geen geval te veel lucht in de zak zitten.** Druk iets op de zak, zodat er zoveel mogelijk lucht is verwijderd, voordat u met het vacumeren begint. Te veel lucht in de zak betekent een verhoogd vermogen van de vacuümpomp, waardoor deze eventueel overbelast kan worden. De consequentie zou kunnen zijn, dan niet alle lucht afgezogen kan worden.
5. **Vacumeer alstublieft geen levensmiddelen met scherpe kanten,** zoals bijvoorbeeld visgraten en schelpdieren. De scherpe kanten kunnen het folie scheuren, zodat die niet meer afgesloten is. Om zulke levensmiddelen te vacumeren, raden wij aan om, in de plaats van plastic zakken, voorraadbussen of bewaardozen te gebruiken. Als alternatief zou u de scherpe randen kunnen **wikkelen** met **gevouwen keukenpapier**, zodat ze de zak niet meer kunnen beschadigen resp. gaten kunnen veroorzaken.
6. U moet **na iedere vacuümvoortgang een minuut wachten,** voordat u de volgende zak gaat vacumeren, zodat het apparaat kan afkoelen.
7. Als de benodigde **vacuümdruk na een minuut** om welke reden dan ook **niet bereikt** wordt, dan **schakelt** het **apparaat automatisch uit.** In dit geval graag controleren of de zak / bak niet goed gesloten is of dat het te sealen gedeelte niet schoon en recht in de vacuümkamer ligt of wat verder nog de oorzaak zou kunnen zijn.
8. Zorg ervoor dat de **afdichtingen** rondom de vacuümkamer **schoon zijn en geen vervormingen of scheuren hebben**. In het eerste geval maakt u de afdichtingen schoon en droogt u ze (de onderste afdichting kan eraf worden gehaald), in het tweede geval moet u ze vervangen door nieuwe.
9. Tijdens het vacumeerproces kunnen er kleine hoeveelheden vloeistof, kruimerls of stukjes eten in de vacuümkamer gezogen worden en de vacuümpomp verstoppen en uw apparaat beschadigen. Om dit te voorkomen raden wij aan om **vochtige of smeuïge gerechten eerst in te vriezen**, voordat u deze in de zak gaat vacumeren of om een stukje keukenrol te vouwen en halverwege ze sealnaad in de zak te leggen. Soepen of vloeibaar eten ook eerst in de zak of in een

Solis bewaarbox invriezen en daarna vacumeren. Voor poeders of fijn gemalen eten geldt: doe de zak niet te vol en sluit het af door een stukje keukenrol in de zak te leggen, voordat u gaat vacumeren.

10. Om het beste vacumeer resultaat te bereiken, dienen **vruchten** over het **algemeen eerst bevroren** te worden en **groenten geblancheerd** te worden.
11. **Delicate producten,** zoals gebak of bessen kunnen het beste in de Solis voorraadbussen of bewaardozen vacuüm verpakt worden. Als alternatief kunt u ze ook eerst **24 uur bevriezen voordat** u ze in een zak vacuüm verpakt.
12. **Vloeistoffen moeten voor het vacumeren altijd gekoeld zijn.** Hete vloeistoffen schuimen of er ontstaan bellen en vergroten zo het volume op het moment dat er gevacumeerd wordt. **Tip:** Gebruik alleen onze Solis voorraadbussen en bewaardozen voor het vacumeren.
13. **Bewaar levensmiddelen altijd in het vriesvak of in de koelkast.** De vacuümverpakking kan wel de houdbaarheid van levensmiddelen verlengen maar verandert ze niet in conserveproducten, dwz in stabiele producten bij kamertemperatuur.
14. Vul een zak 2/3 met water, seal de zak (niet vacumeren!) en leg de zak in de vriezer. U kunt het ijs gebruiken om de drankjes te koelen, maar u kunt het ook gebruiken om sportletsel te koelen.
15. Veel **levensmiddelen** worden al in **vacuüm** verkocht, zoals kaas of kant-en-klare levensmiddelen. Met ons vacumeerapparaat **kunt u** deze producten, nadat de verpakking eenmaal geopend is, **nog een keer vacumeren** (in de Solis zakken!), om zo de versheid en volle smaak te behouden. Echter, deze voedingsmiddelen kunnen desondanks tot de datum van de oorspronkelijke verpakking gebruikt worden.
16. **Graanproducten** zoals meel, rijst, etc. **blijven langer vers** als ze **vacuüm verpakt zijn. Noten** en **specerijen** houden ook hun smaak en worden niet vies. Ideaal voor als u lange reizen maakt.
17. **Versgewassen salades en groenten kunnen in de Solis bewaardozen vacuümverpakt worden** en **in de koelkast tot een week bewaard worden** – zo is een knapperige, frisse salade altijd binnen handbereik. Wanneer u eerst onderin wat keukenpapier in de bewaardoos doet, wordt het overtollige vocht geabsorbeerd.
18. **Poedervormige of kleine, korrelige voedingsmiddelen** kunnen vacuümverpakt worden in de voorraadbussen en bewaardozen van Solis, als er **keukenpapier** wordt gebruikt om **de levensmiddelen af te dekken**. Zo wordt het poeder resp. de korrels niet in de pomp resp. de afzuigslang gezogen.
19. **Levensmiddelen met scherpe kanten en randen**, zoals botjes of gedroogde pasta **moeten in keukenpapier gewikkeld worden**, zodat ze de zak niet beschadigen en geen gaten kunnen veroorzaken.
20. **U kunt ook meer dan alleen voedingsmiddelen vacuüm verpakken**. Campingproducten zoals lucifers, eerste hulp verband en kleren blijven vacuümverpakt schoon en droog. Bestek dat vacuüm verpakt is, wordt niet dof en een vacuümverpakte kaars voor noodgevallen is altijd klaar voor gebruik.

21. Het voornaamste gebruik van het vacumeerapparaat is om vele levensmiddelen langer goed en fris te houden, zonder dat daarbij de smaak verloren gaat. In het algemeen kan men stellen, dat vacumeren de houdbaarheid van levensmiddelen, in vergelijking met traditionele bewaarmethoden, verviervoudigd. Als u dit apparaat eenmaal gebruikt, zal het snel onmisbaar voor u worden en zult u hoeft u maar weinig voedingsmiddelen weg te gooien, waardoor u ook geld bespaard.

- Het is goed om bijvoorbeeld:
  a) Grotere porties te koken en in kleine porties of als volledige maaltijd, als voorraad te vacumeren.
  b) Vacumeren is ook uitermate geschikt om voorbereidde maaltijden voor picknicks, campingreizen of barbecue avonden vers te houden.
  c) Vacumeren voorkomt vriesbrand.
  d) Vacumeer vlees, vis, gevogelte, schelpdieren en groenten voordat u ze in de koelkast doet of invriest.
  e) Ook gedroogde vruchten, zoals bonen, noten en granen blijven onder vacuüm langer vers.

22. Vacumeren zorgt er ook voor dat u gezonder en bewuster leeft en dat u, in geval van allergieën, met veilige ingrediënten uw maaltijden bereid. Als u op dieet bent en naar het werk moet, kunt u de ingrediënten heel precies afwegen en vacumeren of neem thuis bereide maaltijden eenvoudig en vacuümverpakt mee.
23. U kunt het vacumeren ook gebruiken om u waardevolle spullen op te slaan: foto's, belangrijke documenten, postzegelverzamelingen, boeken, sieraden, creditcards, stripboeken, schroeven, spijkers, medicijnen, plaveisel – alles is perfect beschermd tegen viezigheid en vocht als het vacuüm verpakt is.

- TIP:
  Na het vacumeren het apparaat altijd met open deksel opbergen. Sluit de deksel nooit af, omdat hierdoor de afdichtingen kunnen vervormen, waardoor afbreuk aan de werking van het apparaat ontstaat.

HET VACUMEREN VOOR HET BEWAREN IN EEN VRIESVAK

1. Gebruik bij voorkeur altijd verse levensmiddelen.
2. Gevoelige producten zoals vlees, vis, bessen, enz. moeten altijd eerst bevroren worden, zodat ze niet worden geplet tijdens het vacumeren.

   Levensmiddelen kunnen tot 24 uur worden ingevroren, zonder dat er vriesbrand optreedt – deze omstandigheden kunnen we nuttig gebruiken. Het beste kunt u de levensmiddelen in porties verdelen, voordat u ze gaat invriezen. Zodra ze bevroren zijn (na ongeveer 24 uur), vacumeert u de levensmiddelen in een Solis vacuümzak en legt u deze weer terug in het vriesvak.
3. Wilt u soepen, stoofschotels of andere vloeibare levensmiddelen vacumeren en invriezen, dan moeten deze eerst bevroren worden, tot ze een vaste consistentie hebben. Het liefst doet u dit in een Solis bewaarbox. Na het vacumeren (in een Solis bewaardoos of Solis zak) kan het levensmiddel weer in het vriesvak worden teruggeplaatst.
4. Voor producten met veel vocht geldt dezelfde procedure. Het binnendringen van vloeistoffen in de vacuümmachine kan ervoor zorgen dat deze kapot gaat. Dit valt niet onder de garantie.
5. Mocht u de levensmiddelen willen vacumeren en invriezen, zonder deze eerst voor te vriezen, dan moet de lengte van de zak 5 cm langer dan normaal zijn, omdat het voedsel in de bevroren toestand toeneemt in volume.
6. Verse groenten moeten worden geschild en worden schoongemaakt en voor het vacumeren kort in kokend water worden geblancheerd (of indien nodig doorverwarmen in de magnetron). Hierdoor blijven de groenten knapperig. Na het afkoelen, vriest u deze in porties voor in de vacuümzak.
7. Als u vis of vlees zonder voor te vriezen wilt vacuüm verpakken en invriezen, dan raden wij u aan om het met keukenpapier in te wikkelen en in de Solis vacuümzak of Solis bewaardoos te leggen, zodat het keukenpapier het overtollige vocht kan absorberen. Etenswaren die in meerdere lagen gevacumeerd moeten worden (zoals hamburgers, pannenkoeken of tortillas) kunnen het beste door middel van stukjes bakpapier van elkaar gescheiden in de zak of Solis bewaarbox worden geplaatst.

HET ONTDOOIEN VAN INGEVOREN SOLIS VACUÜMZAKKEN

Het ontdooien van vlees, vis, fruit, groenten en andere gevoelige producten: Deze levensmiddelen moeten langzaam in de zak resp. bewaardoos en in de koelkast ontdooid worden.

Ontdooien van brood en geak: Deze levensmiddelen kunnen bij kamertemperatuur ontdooid worden. In dit geval de zak opensnijden, zodat de damp kan ontsnappen.

In ieder geval na het ontdooien direct consumeren en nooit opnieuw invriezen.

▲ WAAROM BEHOUDEN VACUUM-VERPAKTE LEVENSMIDDELEN LANGER?

1. Chemische reacties van levensmiddelen met lucht en vocht, zoals enzymreacties, de opbouw van micro-organismes of verontreiniging door insecten kunnen levensmiddelen bederven.
2. De voornaamste reden, waarom levensmiddelen voedingstoffen zijn structuur en smaak verliest, is de zuurstof in de licht. De opbouw van micro-organismes ontstaan meestal, doordat de lucht enerzijds vocht uit de levensmiddelen onttrekt en anderzijds omgevingsvocht toevoegt. Bevroren levensmiddelen krijgen in de lucht van het vriesvak vaak vriesbrand.
3. Het vacuümsysteem ontrekt tot 90 % van de lucht uit de verpakking. Omdat lucht ongeveer 21% uit zuurstof bestaat, betekent dit, dat er slechts 2-3% zuurstof in de vacuümverpakte zak of doos overblijft. Bij een zuurstofgehalte van 5% of minder, kunnen de meeste microbacteriën zich niet meer vermeerderen.
4. In het algemeen kan men micro-organismes in drie categorieën indelen: schimmel, gistzwammen en bacteriën: Ze zijn overal aanwezig, maar kunnen alleen onder bepaalde omstandigheden schade veroorzaken.
5. In een omgeving met weinig zuurstof of zonder vocht, kan **schimmel** niet ontstaan. In vocht, suiker en warme temperaturen kunnen **gistzwammen** zich met of zonder lucht uitbreiden. Koelen vertraagd de groei van zwammen en invriezen stopt de groei volledig.
6. **Bacteriën** kunnen zich met en zonder lucht verspreiden.
   Een van de gevaarlijkste bacteriesoorten is Clostridium botulinum, die zich onder bepaalde omstandigheden ook zonder lucht verspreiden kan – zij hebben slechts een temperatuur nodig tussen 4° en 46°C. Ze verspreiden zich in niet zure levensmiddelen, in een omgeving met weinig zuurstof en bij een temperatuur, die een lange tijd hoger is dan Levensmiddelen 4°C.
7. In bevroren, gedroogde of zure levensmiddelen of die veel zout of suiker bevatten, kan de bacterie niets, maar desondanks kunnen de volgende levensmiddelen met Botulinum geïnfecteerd zijn:
   – Levensmiddelen zonder zuur zoals bijvoorbeeld vlees, zeevruchten, gevogelte, vis, eieren, paddenstoelen en in loog geconserveerde olijven
   – Levensmiddelen met weinig zuur, zoals de meeste groentesoorten
   – Levensmiddelen met gemiddeld zuur, zoals bijvoorbeeld tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers
8. Om deze zogenoemde "gevaarlijke" levensmiddelen kort te bewaren, doet u deze in de koelkast. Om ze langer te bewaren, doet u ze in het vriesvak en na opwarmen dienen ze direct opgegeten te worden.
9. Afhankelijk van de bewaartijd, de bewaartemperatuur en natuurlijk de hoeveelheid zuurstof, kunnen sommige in levensmiddelen voorkomende enzymen de kleur, de textuur en de smaak van de levensmiddelen veranderen. Om de reactie van enzymen te voorkomen, moeten de groenten of gestoomd of geblancheerd worden of worden verwarmd in een magnetron. Voedingsmiddelen met een

hoog zuurgehalte, zoals de meeste fruitsoorten moeten niet worden geblancheerd. Een vacuüm verpakking is in dit geval voldoende om de enzymreactie te vertragen of af te remmen.

10. Sommige droge voedingsmiddelen, zoals meel en granen, kunnen insectenlarven bevatten. Als deze niet gevacumeerd worden, kunnen tijdens het bewaren, de larven uitkomen en het levensmiddel bederven. Om dit te voorkomen, moeten levensmiddelen vacuümverpakt zijn.
11. In het algemeen moeten levensmiddelen bij lagere temperaturen bewaard worden, omdat er micro-organismes zijn die zich zonder lucht kunnen voortplanten.
12. Bij een koelkasttemperatuur van hoger dan 4°C en vooral als het wat langer bewaard wordt, kan de uitbreiding van gevaarlijke micro-organismes ontstaan. Daarom moet de ingestelde temperatuur van uw koelkast maximaal 4°C of lager zijn.
13. Als u temperatuur in uw vriesvak –17°C of lager is, kunnen de levensmiddelen langer bewaard worden, maar denk eraan: invriezen dood de micro-organismes niet, het vertraagd alleen de groei.
14. Hoe lager de bewaartemperatuur, des te langer de houdbaarheid van vacuümverpakte droge levensmiddelen: Per 10°C koudere bewaartemperatuur, wordt de houdbaarheid met 3–4 keer vergroot.

VERDERE TIPS OM SUCCESVOL TE VACUMEREN:

1. Was altijd eerst de handen voordat u aan de slag gaat. Zorg ook dat alle materialen en apparatuur die u gebruikt is volledig schoon zijn.
2. Leg de levermiddelen na het vacumeren direct in de koelkast of in de vriezer. Laat de voedingsmiddelen nooit bij kamertemperatuur liggen. Let erop, dat de temperatuur in de koelkast of de vriezer niet toeneemt.
3. Vacuümverpakking verlengt de houdbaarheid van droge levensmiddelen. Levensmiddelen met een hoog vetgehalte worden door warme temperaturen en zuurstof snel viezig. Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van noten, kokosnoten en granen. Bewaar deze op een koele, donkere plek.
4. Vacumeren verlengt de houdbaarheid van fruit en groenten, zoals appels, bananen, aardappelen of wortelgewas niet, tenzij deze eerst worden geschild.
5. Knolgewas zoals broccoli, bloemkool of kool scheiden gassen af als u dit vers vacuümverpakt worden en in de koelkast worden gedaan. Om deze houdbaar te maken, moeten deze voor het vacumeren geblancheerd en ingevroren worden.

WAT U OVER HET ALGEMEEN DIENT TE WETEN OVER DE VERWERKING VAN ETENSWAREN:

Onderstaande veiligheidsvoorschriften voor levensmiddelen zijn gebaseerd op wetenschappelijk onderzoek en ervaring en zijn heel belangrijk voor uw gezondheid en voor het optimaal bewaren van levensmiddelen:

1. Consumeert u de levensmiddelen zodra u deze verwarmt, ontdooid of uit de koelkast genomen heeft.
2. Levensmiddelen die in blik verpakt zijn of al vacuüm gekocht zijn, kunnen na het openen opnieuw (in een nieuwe Solis-zak) vacuümverpakt worden. Volg de aanwijzingen voor het koel bewaren van levensmiddelen (niet op kamertemperatuur) en bewaar het opnieuw gevacumeerde voedsel zoals u ook verse levensmiddelen zou bewaren. **Let op de houdbaarheidsdatum die op de originele verpakking wordt aangegeven!**
3. Verwarm levensmiddelen nooit in heet water of andere warmtebron (bijv. de magnetron), ongeacht of ze vacuümverpakt zijn of niet. Etenswaren kunnen het beste in de koelkast worden ontdooid.
4. Consumeer geen levensmiddelen, die bederfelijk zijn en al enkele uren bij kamertemperatuur bewaard zijn. Dat is erg gevaarlijk voor de gezondheid als deze in sauzen gebruikt worden, of als ze vacuümverpakt of in een zuurstofarme ruimte bewaard worden.
5. Verdeel de gevacumeerde zak of bak gelijkmatig in de koelkast of vriezer, zodat deze zo snel mogelijk gekoeld worden.

▲ REINIGING EN VERZORGING

Voor het reinigen van uw apparaat raden wij het volgende aan:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Dompel het apparaat nooit onder in water en houd het niet onder de kraan.
3. Gebruik geen agressieve reiniging- of oplosmiddelen en gebruik ook geen schurende materialen om het apparaat schoon te maken, dit kan het oppervlak beschadigen.
4. Neem het apparaat af met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel.

- **OPMERKING:** De lekbak die in de vacuümkamer (7) ligt kan probleemloos worden verwijderd om grondig met de hand te worden gereinigd in wat warm afwaswater (zie afbeelding **U**). Mocht de onderste afdichting met vloeibaar etenswaar in aanraking zijn geweest, dan kan deze ook worden verwijderd om in warm afwaswater te worden gereinigd. Aansluitend aan de lucht laten drogen en rondom weer op de juiste manier terugplaatsen.

5. Laat het apparaat volledig drogen, voordat u het opbergt of opnieuw gebruikt.
6. Het apparaat moet niet geolied worden.

- OPMERKING: De onderste afdichting rondom de vacuümkamer moet in elk geval ook volledig droog zijn, nadat deze is schoongemaakt, voordat u deze weer terugplaatst. Deze moet ook op exact dezelfde plaats weer terug geplaatst worden, zodat er geen lucht in de vacuümkamer kan komen.

HET SNOER OPBERGEN

Als het apparaat niet in gebruik is, moeten het snoer en de stekker in het daarvoor bestemde vak worden opgeborgen. Wikkel het snoer niet om het apparaat heen!

▲ HET OPBERGEN VAN HET APPARAAT

- LET OP: Controleer voordat u het apparaat opbergt altijd of de deksel niet afgesloten is. Anders kunnen de afdichtingen niet meer goed afsluiten.

Bewaar het apparaat altijd op een vlakke, donkere plek, buiten het bereik van kinderen en bij voorkeur in de originele verpakking. De vacumeermachine kan op opgeborgen worden liggend zoals u hem ook gebruikt, maar hij kan ook plaatsbesparend om zijn ruggezijde of zijkant worden opgeborgen (op de rug of zijkant) (zie afbeelding V+W).

De deksel moet open blijven en de vergrendelstukken mogen niet vastzitten. Ook mag er niets op het apparaat geplaatst worden, zodat er geen druk op de afdichtingen kan ontstaan. Afdichtingen zijn gebruiksmateriaal en vallen niet onder de garantie.

▲ PROBLEMEN EN MOGELIJKE OPLOSSINGEN

HET APPARAAT WERKT NIET

1. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
2. Controleer of het snoer beschadigd is. In dat geval het apparaat naar Solis of naar een door Solis bevoegde servicelocatie brengen en het snoer laten vervangen.
3. Controleer of het stopcontact goed werkt, door een ander elektronisch apparaat aan te sluiten
4. Controleer of de zak op de juiste manier in de vacuümkamer is geplaatst.
5. Het vacumeerapparaat schakelt bij oververhitting automatisch uit. Laat het eerst afkoelen en start pas daarna een nieuw proces.

HET APPARAAT SEALT DE LEGE ZAK NIET

Controleer of de zak op de juiste manier op het sealstrip ligt, zoals in hoofdstuk 5 (pagina 138) beschreven wordt.

DE LUCHT IS NIET VOLLEDIG UIT DE ZAK VERWIJDERD

1. Om te zorgen dat de zak dicht goed geseald wordt, moet het open uiteinde van de zak volledig en zonder vouwen in de vacuümkamer worden geplaatst.
2. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen in de vacuümkamer schoon en goed gepositioneerd zijn. De afdichtingen mogen ook niet gebroken of poreus zijn. Maak de afdichtingen en de sealstrip schoon.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompelt u deze daarna onder in water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Gebruik uitsluitend de vacuümfolies en –zakken van Solis!
5. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, de sealstrip en het aandrukrubber goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuümkamer legt.
6. Controleer of de deksel links en rechts goed afgesloten zijn.

HET APPARAAT SEALT NIET, NADAT DEZE GEVACUMEERD HEEFT

1. In het apparaat zit een vacuümdruk sensor. Als de druk niet hoog genoeg is, wordt het sealproces niet automatisch in werking gezet. Controleer of de sealstrip en de afdichtingen schoon zijn en reinig ze eventueel. Controleer ook of ze op de juiste plek zitten en start het apparaat opnieuw.
2. Controleer of de afdichtingen kapot gebroken of verdraaid zijn. Plaats ze opnieuw of vervang ze door nieuwe. Solis of uw dichtstbijzijnde servicecentrum kan u verder helpen.
3. Controleer of de zak een lek heeft. Om dit te controleren, sealt u de zak met nog wat lucht erin en dompel deze daarna onder water. Als er bellen ontstaan, is de zak lek en moet u een nieuwe zak gebruiken.
4. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuumkamer legt.

ER ONTSTAAT WEER LUCHT IN DE ZAK NADAT DEZE GESEALD IS

1. Misschien is de zak niet helemaal goed geseald, omdat er kruimels, vet of vocht in de sealnaad zat of omdat de zak niet helemaal glad en vouwvrij was. Open de zak, maak de binnenkant van het uiteinde van de zak, het aandrukrubber en de sealstrip goed schoon. Let goed op dat u de zak helemaal glad in de vacuumkamer legt.
2. Sommige levensmiddelen produceren natuurlijke gassen of gisten, zoals bijvoorbeeld fruit en groenten. Als u vermoedt dat dit gebeurd is, opent u de zak en controleert u de levensmiddelen. Als ze gisten, gooit u de zak weg. Temperatuurswisselingen in de koelkast kunnen ook vacuümverpakte specerijen bederven. Gooi in geval van twijfel altijd de voedingsmiddelen weg.
3. Controleer of de zak eventueel een gat heeft, waardoor er lucht kan binnendringen. Scherpe kanten van levensmiddelen moeten altijd met gevouwen keukenpapier worden afgedekt, zodat deze kanten geen gaten meer kan veroorzaken.

DE ZAK SMELT RESP. IS NIET JUIST GESEALD

Mocht de sealstrip of het aandrukrubber oververhit raken, dan kan de zak smelten. Zet in dat geval het apparaat uit, open de deksel en laat deze onderdelen enkele minuten afkoelen.

DE VOORRAADBUS OF BEWAARDOOS KAN NIET GEVACUMEERD WORDEN

1. Controleer of de afzuigslang zowel bij het slangaansluitpunt als bij de deksel van de voorraadbus goed vast zit.
2. Druk gelijk bij het begin van het vacuümproces op de deksel of de slangaansluiting, zodat de rand goed luchtdicht afgesloten is.
3. Als u ziet dat de bus, doos of afsluiter kapot is, wisselt u deze met een andere. Controleer of de deksel van de voorraadbus of bewaardoos rondom goed dicht zit.
4. Mocht er tijdens het vacuümproces vloeistof uit de bus of doos komen, dan moet de bus of doos met inhoud eerst in de koelkast afgekoeld worden.
5. Controleer de werking van het apparaat.
6. Controleer of de rand van de bus of doos en de rand van de deksel echt goed schoon is en er een afstand van 3 cm is tussen de levensmiddelen en de bovenrand van de bus of doos.

Als het apparaat dan nog niet werkt, gaat u dan naar Solis of een erkend servicepunt.

DE ZESHOEKIGE VOORRAADBUS HOUDEN HET VACUÜM NIET VAST

1. Controleer of de regelaar voor, tijdens en na het vacumeren op „SEAL" staat.
2. Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

DE VIERKANTE VOORRAADBUSSEN HOUDEN HET VACUÜM NIET VAST

Controleer of de rubberen afdichting correct geplaatst en onbeschadigd is.

TOEBEHOREN:

Art.-Nr.	Artikel	
922.52 922.51 922.50	Vacuümfolie 2 rollen 15 x 600 cm 2 rollen 20 x 600 cm 2 rollen 30 x 600 cm	
922.61 922.64	Vacuümzakken 50 zakken 20 x 30 cm 50 zakken 30 x 40 cm	
922.79	Vierkante voorraadbus Set van 2: 1‘000 ml / 2‘800 ml	
922.78	Zeshoekige voorraadbus Set van 3: 700 ml / 1‘400 ml / 2‘000 ml	

U vindt de accessoires voor uw vacuümmachine bij de betere speciaalzaak of bij Solis of Switzerland AG.
Telefoon: 0848 804 884, fax: 0848 804 890, www.solis-onlineshop.ch (verzending alleen binnen Zwitserland).

▲ HOUDBAARHEID

Bewaarplaats	Levensmiddel	Temperatuur	Normale houdbaarheid	Houdbaarheid met vacuümverpakking in Solis voorraadbussen, bewaardozen of zakken
Koelkast	Rauw rood vlees	5±2 °C	2–3 dagen	8–9 dagen
	Rauw wit vlees	5±2 °C	2–3 dagen	6–9 dagen
	Wild	5±2 °C	2–3 dagen	5–7 dagen
	Salami, gesneden	5±2 °C	4–6 dagen	20–25 dagen
	Zachte kaas	5±2 °C	5–7 dagen	14–20 dagen
	Harde kaas	5±2 °C	15–20 dagen	25–60 dagen
	Verse vis en schelpdieren	5±2 °C	1–3 dagen	4–5 dagen
	Gekookt vlees	5±2 °C	3–5 dagen	10–15 dagen
	Groenten	5±2 °C	1–3 dagen	7–10 dagen
	Fruit	5±2 °C	5–7 dagen	14–20 dagen
	Eieren	5±2 °C	10–15 dagen	30–50 dagen
Vriezer	Vlees	–18±2 °C	3–5 maanden	> 1 jaar
	Vis	–18±2 °C	3–4 maanden	> 1 jaar
	Schelpdieren	–18±2 °C	3–5 maanden	> 1 jaar

Bewaarplaats	Levensmiddel	Tempera-tuur	Normale houdbaar-heid	Houdbaarheid met vacuümver-pakking in Solis voorraadbussen, bewaardozen of zakken
Kamer-temperatuur	Brood	25±2 °C	1–2 dagen	6–8 dagen
	Biscuits	25±2 °C	4–6 maanden	> 1 jaar
	Meel	25±2 °C	4–5 maanden	> 1 jaar
	Pasta/Rijst	25±2 °C	5–6 maanden	> 1 jaar
	Grondnoten en peulvruchten	25±2 °C	3–6 maanden	> 1 jaar
	Medicijnen	25±2 °C	3–6 maanden	> 1 jaar
	Thee	25±2 °C	5–6 maanden	> 1 jaar
	Koffie, gemalen	25±2 °C	2–3 maanden	> 1 jaar

▲ TECHNISCHE GEGEVENS

Modelnr.	Type 575
Productomschrijving	Vacumeerapparaat
Spanning / Frequentie	220–240 V~ / 50 Hz
Vermogen	130 Watt
Afmetingen	ca. 40 x 11 x 19 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg

▲ VERWIJDERING

EU 2002/96/EC

Aanwijzingen voor het verwijderen van het product volgens EU-richtlijn 2002/96/EC

Doe het toestel na afdanking niet bij het normale huisvuil, maar lever het in op een plaatselijk afvalinzamelpunt of bij een leverancier die ervoor zorgt dat het toestel op de juiste manier wordt verwerkt. Door de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische apparaten worden mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid voorkomen en is het mogelijk dat de componenten worden hergebruikt resp. gerecycled, waardoor er veel energie en grondstoffen worden bespaard. Om de verplichting om het toestel volgens de voorschriften te verwijderen, duidelijk onder de aandacht te brengen, is hiernaast het symbool van een doorgekruiste afvalbak afgebeeld.

Solis of Switzerland AG behoudt zich te allen tijde het recht voor van technische en optische wijzigingen en modificaties ter verbetering van haar producten.

SOLIS HELPLINE:

091 802 90 10

(Alleen voor klanten in Zwitserland))

Dit apparaat heeft een zeer lange levensduur en is erg betrouwbaar. Komt het toch voor dat er een storing optreedt kunt u ons zonder meer bellen. Vaak is het probleem met een tip of met een trucje op te heffen, zonder dat u ons het apparaat hoeft te sturen. Wij adviseren u graag.

Bewaar de originele verpakking van dit product goed, zodat u deze voor een eventueel transport of verzending van het product gebruiken kan.

Solis of Switzerland AG
Solis-Haus • CH-8152 Glattbrugg-Zürich • Zwitserland
Telefoon +41 44 874 64 54 • Fax +41 44 874 64 99
info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com